



Entrée / Plat / Dessert **26**

Entrée / Plat **24**

Plat / Dessert **22**

MENU ENFANT 14

Steak façon bouchère *ou* Aiguillettes de poulet avec frites et salade
Une boule de glace au choix

ENTRÉES

TIGRE QUI PLEURE

Mignon de porc mariné, salade de chou blanc et vinaigrette aux saveurs asiatiques

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Noisettes torréfiées, quenelle de mascarpone au paprika, croûton à l'ail

9€

RAVIOLE DE CREVETTES & SHIITAKÉS

Bisque de crevettes au lait de coco et citronnelle, huile de cébette

HUITRES N°3

3 huîtres accompagnées d'échalotes, de vinaigre balsamique et de tomates confites.

L'assiette de 6 huîtres +3

12 huîtres +10

PLATS

18€

POITRINE DE PORC CONFITE

Pressé de pommes de terre, embeurrée de carottes au cumin, crème à l'ail des ours

BURGER DE BŒUF

Pain brioché, steak haché façon bouchère de 150 grammes, cheddar fumé, compotée d'oignons au vin rouge, salade iceberg, sauce burger maison et potatoes

LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Potatoes et salade,
Sauce au choix : Deux poivres, roquefort ou beurre vigneron

POISSON DU MOMENT

Mousseline de panais, carottes jaunes glacées, sauce citron et ciboulette

FISH & CHIPS

Sauce tartare, salade coleslaw

DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

DE L'ISLE "PILOU" DE MAUD

CRÈME BRULÉE CITRON

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise pistache

BANOFFEE PIE

Entremet à la banane sur un crumble de spéculoos, mascarpone au caramel beurre salé

GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise Mara des bois, citron de Sicile, coco

- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Liste des allergènes à consulter en salle