Tous les produits qui vous sont proposés et qui nécessitent une fabrication sont faits maison.

Les Entrées

Croquettes (Camembert et crottin de Chèvre) et Œuf poché	8,00 €
Os à moelle gratiné au four	9,00 €
Rillettes de Saumon fumé à l'Estragon	9,00 €
Tartines de crottin de Chèvre, Miel, Échalotes et Noix	10,00 €
12 Escargots au beurre aillé persillé	14,00 €
Foie Gras de Canard au Porto blanc	20,00 €
6 Huîtres Normandes n°3 (selon arrivage)	14,00 €
Langoustines à décortiquer (selon arrivage)(+/_250gr)	18,00 €

Les Plats

Salade Végétarienne	22,00 €
Parmentier de Canard	18,00 €
Osso Bucco de Veau, Tagliatelles fraîches	20,00 €
Travers de Porc rôtis au Miel , sauce Cidre et Miel	17,00 €
Dos de Cabillaud citronné aux agrumes	22,00 €
Persillé Black Angus (U.S.A.), sauce au choix	28,00 €
Rognons de Veau au beurre éclaté à la Moutarde	24,00 €
Noix de Saint-Jacques à la crème parfumée et Tian de légumes	28,00 €

Nos sauces pour les viandes :
3 Poivres, Roquefort, Cidre et Miel, Béarnaise
1 par personne, sauce supplémentaire à 2 euros
Nos sauces sont faites maison et nécessitent du temps

Les Fromages

Assiette de 4 Fromages au lait cru et salade verte	10,00 €

Les Desserts

Riz-au-Lait vanillé, glace caramel beurre salé	8,00 €
Profiteroles	9,00 €
Crème brûlée arôme Pistache	8,00 €
Dessert du moment	9,00 €
Café Liégeois	9,00 €
Café gourmand (assortiment de 3 mini desserts)	9,00 €
Coupe Normande (glace Pomme verte et Calvados)	9,00 €
Colonel (glace citron et Vodka)	9,00 €
Coupe de Glace 2 boules	5,00 €
Coupe de Glace 3 boules	7,00 €

(vanille, chocolat, citron, fraise, café, framboise, mangue, cerise, cassis, Rhum raisin, caramel beurre salé, pomme, pistache, coco)