

MAÎTRE RESTAURATEUR depuis 2009, tous nos plats sont faits maison et réalisés à la commande

NOS FORMULES



26.50 € = ENTREE + PLAT + DESSERT

23 € = ENTREE + PLAT

21 € = PLAT + DESSERT

LES ENTREES AU CHOIX : 10.00€

Terrine de Volaille au Poivre Vert, Pain de Campagne Toasté et Marmelade de Coing
Aiguillettes de Saumon Mariné, Ricotta aux Herbes, Salade de Roquette
Petite Dégustation de Fruits de Mer
Camembert Pané et sa Salade aux Noix
Escargots à la Vigneronne sur Toast d'Épinards
Soupe de Poisson, Croûtons Aillés, Rouille et Fromage Râpé

LES PLATS AU CHOIX : 17.50€

Daurade Royale à l'Infusion d'Orange et Romarin
Filet de Sabre au Beurre de Hareng Fumé
Filet de Haddock, Coulis de Persil, Purée à la Crème d'Ail
Pot au Feu de Joue de Bœuf et son Os à Moelle
Tartare de Bœuf Français
Faux Filet Grillé, Crème à la Moutarde en Grains

LES DESSERTS AU CHOIX : 6.00€

Duo de Fromages Normands, Salade Verte
Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
Petit Pot au Chocolat Irlandais
Tarte Normande
Quatre-quarts aux Pommes et aux Noix
Vacherin Cassis (Meringue, sorbet cassis, chantilly et griotte)
Dame Blanche, Café ou Chocolat Liégeois
Coupe 3 Boules au choix