

A la carte

Entrées

- Carpaccio de thon albacore et huile d'olive au citron vert 8€
Foie gras maison, magret de canard salé puis séché et ses deux confitures 10€
Assiette nordique (poissons fumé: saumon norvégien, marlin, thon albacore) 12€
Escalope de foie gras poêlée sur brunoise exotique et balsamique 13€

Poissons

- Filet de Bar au beurre de romarin petits légumes de saison 19€
Pavé de turbot sauvage (atlantique) grillé et sa sauce saveurs du grand large 24€
Saint Jacques Poêlées aux petites girolles et épices douces 22€

Viandes

- Pavé de coeur de rumsteck grillé et son velouté au maroilles 15€
Côte de boeuf grillée (300 à 350gr) et sa sauce poivre parfumée au Cognac 19€
Jarret avant d'agneau mijoté à la fleur de thym « façon souris » 17 €
Pavé de kangourou aux fruits rouges et sel de Guérande 13€

« Plat basse calorie »

- Méli-mélo de blanc de volaille et pavé de rumsteck grillé aux herbes de Provence 14€
Haricots verts et pomme vapeur

Desserts (A commander en début de repas)

- Café gourmand (café et variétés de mignardises) 8€
Nougat glacé sauce anglaise à l'orange 7€
Tarte fine aux pommes tiède et boule vanille 7€

Menu enfant jusqu'à 10 ans: 8€

- Assiette de crudités
Steak haché frites ou Nuggets de poulet
Coupe de glace ou salade de fruits
1 jus d'orange