

Notre chef Jérôme TAGUET et son équipe, vous proposent

Les Plats

DEJEUNER & DÎNER

(Entrée & Plat, Entrée & Dessert ou Plat & dessert) 31 €

(Entrée, plat & Dessert) 41 € Plat unique : 25 €

La côte de bœuf (environ 1kg), pommes dauphine et salade verte, sauce poivre

(pour 2 personnes) 35 € / pers en plat unique ou sup 14 € / pers en formule

(Origine UE)

Roasted beef rib served with dauphine potatoes and green salad, pepper sauce (for 2 persons)

Jarret de porc confit au jus de foie gras, aubergine grillée et sa pulpe

Confied ham hock served with grilled aubergine

Duo de canard, magret caramélisé et andouillette, purée de céleri

Roasted duck breast and andouillette served with mashed celeriac

Pavé de filet de bœuf, pommes dauphine croustillantes et vinaigrette au jus de viande (sup 5 €)

(Origine UE)

Pan fried beef fillet served with dauphine potatoes, meat juice

Civet de biche aux airelles, purée de patate douce

Venison in red wine stew, sweet mashed potatoes and cranberries

Pavé de cabillaud demi-sel, pois cassés parfumés au chorizo (sup 5 €)

Cod fillet served with chorizo flavored split peas

Calamars en persillade sur une fine mousseline de pommes de terre et olives

Garlic butter calamaries, potato mousseline and olives

Noix de Saint-Jacques à la plancha aux vieux légumes, huile pimentée

Seared scallops served with vegetables, spiced oil