

Notre Carte

Tout

Entrées

Plats

Desserts



Bouchées À La Reine 8.49 €

Feuilletés croustillants garnis d'une sauce onctueuse au poulet, champignons et crème.



Figues Au Chèvre 9.99 €

Figues tièdes, fromage de chèvre fondant, jeunes pousses, noix et vinaigrette au miel.



Coquilles St-Jacques 11.99 €

Mors de Saint-Jacques poêlées, servies dans leur coquille avec une sauce au vin blanc et échalotes.



Terrine De Campagne 7.99 €

Pâté rustique fait maison, servi avec cornichons et pain de campagne grillé.



Terrine De Saumon 10.99 €

Pêcs de saumon frais marinés, relevés d'herbes fraîches, câpres et zestes d'agrumes.



Velouté De Potirons 6.99 €

Soupe douce et onctueuse de courge, relevée par une touche de crème et d'épices.



Eufs Bénédicte 18.49 €

Œufs pochés sur pain brioché, asperges croquantes, sauce hollandaise maison.



Crêpe Jambon Beurre 11.99 €

Galette de sarrasin garnie de jambon truffé, emmental et œuf mollet.



Tartiflette Saroyarde 14.99 €

Pommes de terre, lardons fumés, oignons fondants et reblochon coulant.



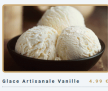
Moules Marinières 12.99 €

Moules marinières à la crème et au vin blanc servies avec frites croustillantes maison et persillade.



Ratatouille Provençale 11.99 €

Mijoté de légumes du soleil servi avec quinoa aux herbes.



Pièce De Bœuf 16.99 €

Vierde tendre à point, accompagnée d'une purée de pommes de terre au beurre demi-sel.

Pondant Au Chocolat 6.99 €

Gâteau au chocolat noir intense, cœur fondant, servi tiède avec crème anglaise.

Crumble Au Pomme 8.99 €

Pommes fondantes et rhubarbe acidulée sous une pâte sablée croustillante.

Fraises Traditionnel 6.99 €

Biscuit génoise, fraises fraîches et crème légère à la vanille.

Crème Chocolat Noir 6.99 €

Servie en verrine avec éclats de Nibs de cacao.

Crème Brûlée Vanille 6.99 €

Dessert classique à la crème caramélisée et parfum subtil de vanille.

Glace Artisanale Vanille 4.99 €

2 boules, servies avec chantilly maison et éclats de biscuit.