



Menu du Marché

Formule entrée, plat et dessert du jour 19€

Formule entrée, plat, fromage et dessert du jour 24€

Au déjeuner du mercredi au vendredi inclus hors jours fériés

Menu Sens et Saveur 31€

Entrée, Plat et Dessert au choix à la carte

Au dîner uniquement

Au déjeuner le samedi et le dimanche

Menu Jeunes Pousses 12€

*Un plat (steak haché, hamburger ou poisson)
et un dessert (glace, fruit ou yaourt) - jusqu'à 12 ans*

Et pour les ados ! 18€

Cheeseburger : steak de bœuf, roesti, chutney

Frites maison - jusqu'à 16 ans

Cuisine maison élaborée à base de produit frais



Carte Novembre - Décembre 2024

Les Entrées

- Velouté de châtaignes, chantilly à l'huile de truffe 8.00€
- Croustillant de gambas, crémeux betterave et mousse de chèvre 10.00€
- Avocat pané, œuf, quinoa aux agrumes et vinaigrette acidulée 9.00€
- Foie gras de canard au Calvados, pommes rôties et pain d'épices 14.00€
(supplément de 6€ en menu)

Les Plats

- Dos de lieu, sauce crémant, risotto aux poireaux et noisettes 20.00€
- Magret de canard, jus réduit à l'orange, écrasé de pomme de terre et légumes de saison 22.00€
- Pavé de cerf de « Haute Rivoire », sauce aux cèpes, déclinaison de courge 24.00€
- Carré de porc confit, mousseline de panais et champignons 21.00€

Les Fromages

- Assiette de Fromages 5.00€
- Fromage blanc 4.00€

Les Desserts

- Ananas comme une tatin, caramel aux fruits exotiques 7.00€
- Coque surprise façon Belle Hélène 7.00€
- Saint Honoré mandarine et fleur d'oranger 7.00€

Toutes nos viandes sont : origine France
Prix nets ttc, service compris