

Menu Gourmand

Servi au dîner du jeudi au samedi de 19h30 à 21h, le samedi et dimanche de 12h à 13h30

Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 29 € - Entrée - Plat - Dessert à 32 €

Les Entrées gourmandes:

Ravioles de canard dans un bouillon thaï

Salade de hareng fumé et fenouil à la crème d'oignons rouges

Poêlée de champignons, œuf coulant et chips de pancetta

Les Plats gourmands :

Médailon de volaille, crème à l'ail des ours et gnocchetti verde

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge aux agrumes et légumes du moment

Paleron de porc confit 12h à la bière et au sirop d'érable, polenta croustillante

Les Desserts gourmands :

Assiette de fromages

Brioche perdue, glace caramel et coulis de caramel (à commander en début de repas)

Ananas poché au poivre du Timut et basilic, crémeux mangue et meringue

Gros chou profiterole, sauce chocolat

Ile flottante et nougatine aux sésames

Les prix sont nets

A la carte :

Les entrées gourmandes : 13€

Les plats gourmands : 20€

Les desserts gourmands : 10€

Foie gras de canard mi-cuit, chutney : 15€ (+7€)

Gambas flambées au Whisky, risotto croustillant : 22€ (+5€)

Camembert rôti, charcuterie et pommes de terre grenaille : 17€ (+2€)

Burger gourmand (bun, steak haché, cheddar, salade, oignons, lard, tomate), frites : 18€ (+3€)

Tartare de bœuf charolais au couteau préparé, pommes de terre confites et salade : 20€ (+3€)

Entrecôte grillée, sauce du moment, frites et salade : 25€ (+8€)

(supplément si le plat est modifié dans le menu gourmand entrée- plat-dessert)

Les Glaces :

Coupe de glaces : 2 boules : 6€ ou 3 boules : 8€ / Supp. Chocolat +2€

(Vanille, caramel, rhum raison, framboise, citron)

Colonel : 2 boules de sorbet citron et vodka : 10€

Affogato au Bailey's (glace vanille, espresso et Baileys) : 10€

Menu enfant ~10 ans à 12€

Steak haché ou poisson du jour, frites ou légumes du moment

Une boule de glace vanille, caramel

Les prix sont nets