

# Entrées

Escargots de Bourgogne dans leurs Coquilles. Les 6 : 10 €  
Les 12 : 14 €

Oufs en Meurette,  
au Vin Rouge sur ses Croûtons Frottés à l'Ail. 14 €  
Tarte Fine de Déclinaisons d'Asperges aux Perles de Yuzu. 15 €

Verrine de Cheesecake aux Dés de Saint-Jacques,  
Concombre et Saumon Fumé. 17 €

Pressée de Foie Gras de Canard au Naturel,  
Chutney de Cerises. 18 €

Ravioles de Langoustines et Purée de Céleri  
à l'Ecume d'Herbes Fraîches. 18 €

Tempura de Homard au Curry,  
Crémeux d'Herbes au Wasabi. 19 €

# Poissons

Cromesquis de Cuisses de Grenouilles,  
Purée d'Ail et de Cresson. 23 €

Pavé de Turbot Rôti  
sur ses Linguines aux Coquillages. 24 €

Noix de Saint-Jacques Snackées au Tempura d'Asperges,  
Dés de Légumes Braisés 25 €

Hamburger de la Mer, Noix de Saint-Jacques,  
Homard et Lotte. 29 €

Sole Meunière,  
et ses Légumes Printaniers. 33 €

La mer a ses caprices, ne pouvoir vous servir, parfois certains produits,  
est signe de fraîcheur et de qualité.

Tous nos plats sont fait "Maison"



# Viandes

Souris d'Agneau, Sauce Ail et sa Purée de Patates Douces. 22 €

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles,  
Gratin de Zita. 26 €

Entrecôte Angus (200 g), Crème de Citeaux,  
Pommes en Robe des Champs à la Crème d'Herbes Folles. 28 €

Ris de Veau Braisés aux Ecrevisses  
sur son Ecrasée de Pommes de Terre. 29 €

# Menu du Jour

*Du Lundi au Vendredi, le midi.  
(Sauf jours fériés)*

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
**17,50 €**  
Entrée + Plat +  
Dessert  
**21 €**

**12 €**

# Menu Enfant

Plat  
(Steack Haché ou Nuggets de Poulet ou Poisson du Jour)  
avec  
Frites ou Ecrasée de Pommes de Terre ou Jeunes Légumes

Mousse au Chocolat ou Entremet Passion  
ou 2 Boules de Glace au Choix

Loi du 25 janvier 2015  
Tous nos plats sont fait "Maison" à partir de produits bruts



# Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 7,50 €

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles. 6 €

# Desserts

Paris-Brest, en passant par Les Marronniers. 8 €

Ile Flottante aux Fruits Exotiques. 8 €

Baba à la Verveine, Crème Légère. 8,50 €

Moelleux au Chocolat, Cœur Coulant de Griottes,  
Sorbet Griottes . 8,50 €

Ananas Rôti sur son Galet Breton, Sorbet Yaourt. 8,50 €

Café Gourmand. 9,50 €

Coupe "Colonel". 10 €  
(Glace Citron Vert, Vodka).

Coupe "Williamine". 10 €  
(Glace Poire, Alcool de Poire).



Composez votre coupe de glace avec vos parfums préférés  
Au Choix : Vanille, Chocolat Noir, Chocolat Blanc,  
Caramel au Beurre Salé, Marron,  
Café, Citron, Mangue, Pistache, Poire,  
Passion, Framboise, Framboise Meringuée.

Une boule : 2,50 € - Deux boules : 5 € - Trois boules : 7,50 €