

Menu Terroir

28 €

Œufs en Meurette au Vin rouge et ses Croûtons Aîlés
Eggs in a meurette dressing with red wine in its hull of bread

Ou Or

Persillé de Saumon et sa Crème montée aux Éclats de Citron Vert
Salmon with parsil in pate and Salmon Cream with Lime Chips

Ou Or

Melon aux Cassis et son Gressin de Jambon
Melon with blackcurrant and ham slices



Cuisse de Canard Confitée sur son Écrasée de Pommes de terre
et son Jus au Thym

Confit duck leg on its crushed potato and thyme juice

Ou Or

Brochette de Poissons, Sauce Vierge sur son Riz pilaf
Skewered fish of the day, virgin sauce on its pilaf rice

Ou Or

Pièce de Bœuf Snacké, Sauce Béarnaise,
Gratin Dauphinois et son Mesclun

Beef snack, béarnaise sauce, with gratin dauphinois (baked potatoes with cream and cheese) and its mesclun salad



Omelette Norvégienne aux Fruits Rouges et sa Crème Anglaise
Norwegian omelette (ice cream with eggs and Meringue) with red fruits and cream

Ou Or

Crème Brûlée à la Vanille et sa Sphère de Sucre
Crème brûlée with vanilla and its sphere of sugar

Ou Or

Brochette de Fruits Frais de Saison et son Sorbet Passion
Fresh seasonal fruit brochette with passion sorbet

Fromages

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

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles. 6 €