

Menu / carte

Formule Express **19€ le midi**
Plat du marché + Café très Gourmand
Sauf les jours fériés

Entrée Plat ou Plat Dessert	28,90 €
Entrée Plat et Dessert.	32,90 €
Entrée 10,90€ Plat 23€ Dessert	9,90 €

ENTRÉES

Oeuf parfait et son crémeux de champignons des bois, croutons dorés
Pétales de Saumon gravlax aux agrumes et baies de timut
Croustade d'Escargots persillés, crème d'ail
Parfait de foie gras de canard sur son sablé pain d'épice + 3€
Velouté de potimarron, éclats de noisettes « végétarien »
Entrée du marché

PLATS

Demie Caille désossée farcie, légumes confits et sa poire au vin épicé
Blanc d'encornets à la bourguignonne, pommes mitrailles
Épaule de veau farcie, sur sa fondue de chou vert
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto de légumes oubliés + 4€
Choucroute de la mer, Saint Jacques, encornet, saumon
Assortiment de légumes du moment « végétarien »
Plat du marché

DESSERTS

Crème brûlée caramel au beurre salé
Pavlova au roquefort vin chaud froid « à découvrir »
Duo de pommes et figues, glace yaourt, noisettes
Croustillant chocolat extra bitter mousse moka < spécialité >
Tuile croustillante tutti frutti des îles, mousse coco
Le Café des Gourmands
Champagne ou digestif des gourmands +7 €
Dessert du marché

Merci de nous signaler vos allergies ou vos intolérances avant de commander

'Recettes faites maison, élaborées à partir de produits frais'