

Les Formules



Menu « Gourmet »

25.00 €

Au Choix dans la Carte

**Un Poisson ou Une Viande
+
Un Dessert**

Menu « Gourmand »

38.00 €

Au Choix dans la Carte

**Une Entrée
+
Un Poisson ou Une Viande
+
Un dessert**

Les Grandes Salades



Midi et Soir du Lundi au Vendredi

16,00 €

Caesar	Salade, Tomate Cerise, Œuf dur, Poulet Grillé, Lardons, Copeaux de Parmesan, Croutons à l'Ail, Sauce Caesar.
Océane	Salade, Saumon Fumé, Haddock Fumé, Thon, Tomates Cerises, Citron, Sauce Cocktail.
Chèvre Chaud	Salade, Croustillant de Chèvre Frais, Oignons Fondants, Lardons Grillés, Pommes de Terre, Vinaigrette.
Végétarienne	Salade, Tomate, Péquillos, Dés de Chèvre, Pommes de Terre, Olives, Vinaigrette à l'Avocat.

Menu Affaire



Du lundi au vendredi midi uniquement

18,90 €

Velouté Dubarry
ou Terrine d'Oie Fumée, Chutney d'Oignons Confits et son Mesclun
ou Rosace de Tomates et Mozzarella Rôtie aux Huiles Vierges

Gardianne de Bœuf et sa Petite Cour de Saison
ou Poisson du Marché sur son Risotto Crémeux
ou Canon de Volaille Farci, Jus Fin au Thym

La Mousse au Chocolat
ou L'Ile Flottante au Caramel et Amandes Effilées
ou Le Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges
ou La Tarte du jour

PRIX NETS

Nos viandes bovines sont d'origine France ou C.E.E

Notre cuisine étant réalisée à base de produits frais, il peut arriver que certains d'entre eux manquent à notre carte. Veuillez nous en excuser.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.

La Carte





Les Entrées


€uro

- Velouté de Crevettes Bouquets et son Nuage de Crème de Persil Plat, Toast à la Rouille 16.50
- Filets de Rouget Barbet Rôtis aux Huiles Vierges et Fleur de Thym en Millefeuille de Duxelles, Fumé d'Ecrevisses aux Effluves d'Absinthe..... 18.00
- Croustillant de Brie Fermier en Robe de Provence et Parfum de Basilic sur son Dôme de Mesclun aux Huiles Vierges 16.00
- Saumon Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre, et ses Blinis aux Graines de Pavot 17.50
- Pressé de Queue de Bœuf en Mousseline de Canard, Julienne d'Endives, Moutarde à l'Ancienne 16.00
- Foie-Gras de Canard Fumé au Bois de Hêtre en Cœur Fondant de Langue Confite, Briochin Tiédi et Marmelade de Kumquats..... 19.50

Les Poissons

- Filet d'Eglefin « Cuit Vapeur » au Beurre Blanc, Fondue de Légumes à la Menthe Sauvage 16.50
- Brochette de Dodines de Sabre Enlacées de Courgette, Tulipe de Légumes en Infusion de Basilic et son Crémeux Safrané 17.00
- Pavé de Saumon Rôti en Viennoise de Fruits du Verger sur son Arc-en-Ciel de Légumes 18.00
- Dos de Cabillaud en Meurette sur son Taboulé Chaud aux Epices Fines 19.50
- Brochette de Saint-Jacques et Gambas aux Effluves de Lavande, Risotto de Petits Paris.....  26.50
- La Sole Meunière, Beurre Salé aux Senteurs d'Orange Sanguine et ses Pommes Château  27.00

Les Viandes

- Persillade de Moelleux de Bœuf en Robe d'Algues Nori et ses Pomme Allumettes 17.50
- L'Incontournable Andouillette d'Arras de la « Maison Becquart », Flambée au Genièvre de Loos avec un Soupçon de Crème..... 16.50
- Onglet de Bœuf «Angus » Poêlé, Sauce au Poivre Vert et Frites Fraîche et Mesclun 17.00
- Carré d'Agneau sur Pommes Darphin, Embeurrée de Choux Vert et Sirupeux à la Sauge 23.00
- Le Burger Gourmand au Cœur Fondant « Home Made », Frites au Couteau et Mayonnaise Montée au Jus de Persil 19.00
- Château de Filet de Bœuf Juste Poêlé, Sirupeux de Pleurotes Monté au Foie-Gras  27.00

Les Fromages

- Le Chariot 10.00

Les Desserts

- La Coupe de Glace aux Fruits de Saison 9.00
- La Tarte aux Deux Citrons Revisitée 9.00
- L'Île Flottante aux Fruits Rouges 9.00
- Le Fromage Blanc au Coulis de Framboises (ou nature) 9.00
- La Crème Brûlée à la Vanille 9.00
- Timbale Croquante Vanille et Fruits Rouges, et son Sorbet au Cassis 10.00
- La Religieuse Chocolat Noisettes 10.00
- Le Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges 10.00
- Café / Thé Gourmand (Supplément de 2,00 € dans les menus)..... 10.00

 Supplément de 5,00€ dans les menus

PRIX NETS

Nos viandes bovines sont d'origine France ou C.E.E

Notre cuisine étant réalisée à base de produits frais, il peut arriver que certains d'entre eux manquent à notre carte. Veuillez nous en excuser.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.