Entrées

Cassolette d'Escargots du Galiot, Fenouil 19 €

Œuf de Poule d'Eure Poché Fumé, Houmous 14 €

Suprême de Caille Champignons et Sirop de Pommeau 16 €

Foie Gras de Canard

En Terrine Cuit Nature 26 €

En Escalope au Vinaigre Balsamique de Cidre d'Emmanuel Camut 26 €

En Pot au Feu au Chou Croquant 26 €

Poissons

Dos de Cabillaud Poché à l'Eau de Mer 21 €

Meunière de Bar de Ligne aux Amandes 30 €

Saint-Jacques Snackées Sauce Noilly 24 €

Grillade de Langoustines, Beurre d'Agrumes, Fenouil Confit 28 €

Plats Végétarien

Nouilles, Sauté de Légumes au Safran 18 €

Maraichère de Tofu, Soja 18 €

Viandes

Filet de Bœuf Légèrement Fumé, Douceur de Vigne 29 €

Ris de Veau Poêlé aux Noisettes 30 €

Râble de Lapin en Cocotte et Champignons 24 €

(Nos viandes sont d'Origine Française)

Desserts

Fondant au Chocolat de Tanzanie, Crème Anglaise 11 €

Amandine à la Poire, son Caramel 14 €

Crumble aux Pommes du Verger 11 €

[Une information sur la présence d'allergènes est disponible auprès du Maître d'hôtel.](#)

Prix Nets - Taxes 10 % et Service Compris