

NOS PLATS DU JOUR :

MARDI *Tuesday :*

Entrée : Tsukune de volaille, bouillon corsé, daikon et herbes fraîches.

Starter : Poultry Tsukune, strong broth, daikon and fresh herbs.

Plat : Hampe de boeuf sautée, pommes sarladaises, sauce vin rouge

Main course : Beef shank, Sarladaise potatoes, red wine sauce.

MERCREDI *Wednesday:*

Entrée : Velouté de châtaigne, céleri et cardamome.

Starter : Chestnut velouté, celery and cardamom.

Plat : Blanquette de veau, riz pilaf et légumes étuvés.

Main course : Veal blanquette, pilaf and stewed vegetables.

JEUDI *Thursday:*

Entrée: Carbonara de salsifi et oeuf mollet.

Starter : Carbonara with salsify and soft-boiled egg.

Plat : Volaille crousti-fondante comme un cordon bleu, Saint Nectaire, chips

Main course : Crispy-soft poultry fillet and ham like cordon bleu, Saint Nectaire, chips.

VENDREDI *Friday:*

Entrée : Green meat, tourteau au curry et céleri rémoulade.

Starter : Green meat radish, curry crab and celery.

Plat : Maigre saisi, embeurrée de choux, beurre blanc au gingembre.

Main course : Lean Fish, cabbage, white butter and ginger.

SAMEDI *Saturday:*

Entrée : Oeuf crousti coulant, crème aigrette et haddock.

Starter : Crispy runny egg, brick, sour cream and haddock.

Plat : Parmentier de canard de la mère Ricci tout simplement.

Main course : Simply mother Ricci's duck parmentier.

Menu déjeuner en 2 temps 24€ et 3 temps 28€

NOTRE VIANDES A PARTAGER:

Côte de Boeuf et pommes de terre grenailles frites 85€

Beef chop and fried grenailles potatoes

NOS ASSIETTES

Entrée du jour 10€

Starter of the day

Rillettes d'oie et pickles 12€

Goose rillettes and pickles

Tombée de poireau à l'Anglaise, Haddock et crème fumée 12€

Leeks English style with haddock and smoked cream

Pomme de terre crousti fondante et mayonnaise herbacée 10€

Crispy potato and herbaceous mayonnaise

Tartare de veau au couteau, glace moutarde et chips maison 13€

Veal tartare, mustard ice cream and home made chips

Plat du jour 18€

Main course of the day.

Céréales crémeuses, chips et potimarron roti 21€

Creamy cereals and pumpkin in many ways

Epaule d'agneau confite, choux fleur et sauce au yaourt 22 €

Lamb shoulder, roasted cauliflower and yogurt sauce

Merlu rôti, girolles pôelées et mousseline de céleri 24€

Roasted hake, pan-fried chanterelles and celery mousseline

Assiette de Comté et confiture maison 9€

Comte cheese and home made jam

Camembert rôti miel et amandes 12€

Roasted camembert honey and pecan nuts

Pomme comme un mille feuilles, biscuit et glace au lait Ribot 10€

Apple like a « mille feuille », biscuit and Ribot milk ice cream

Ganache chocolat, creme tonka et crumble spéculos 12€

Chocolat ganache, tonka cream and speculos crumble

Riz au lait signature et cacahuètes caramélisées 10€

Rice pudding and caramelized Peanuts

Les prix sont affichés TTC, service compris à la tête du client

