

## NOS MENUS

### MENU À 15,50

*Entrée, plat & dessert*

*Jusqu'à 20h30*

Buffet froid

Soupe de poisson et sa rouille

---

Gratin de lieu à la coriandre fraîche

Langue de bœuf sauce piquante

----

Île flottante

Pana cotta à la framboise

Clafoutis aux fruits

Pomme mendiante

Fromage blanc coulis

Salade de fruits

### MENU À 26,00

*Entrée, plat, fromage & dessert*

Salade de gésiers rôtis aux baies de cassis

Assiette de saumon mariné à l'aneth par nos soins

Feuilleté de pleurotes à la crème d'époisses

---

Bavette d'ailou à la fondue d'échalotes

Sauté de chevreuil aux airelles sauvages

Aïoli de dos de cabillaud aux escargots

----

Ronde de Fromages de Bourgogne

Fromage blanc herbes, coulis ou sirop d'érable

---

Tarte normande

Bouchon savarin rhum raisin

Crumble mangue/ananas

Crème brûlée aux pépites de chocolat

Figue rôtie et vanille des îles

### MENU ENFANT À 7,50 (jusqu'à 12 ans)

Jambon grillé, frites

---

Coupe de glace de 2 boules

## SUGGESTIONS

Lasagnes de Bologne	11,50
Salade de gésiers rôtis aux baies de cassis	15,00
Andouillette flambée 5 AAAAA	15,00
Aïoli de dos de cabillaud aux escargots	17,00
Poêlon de rognon de veau à la dijonnaise	19,00
Assiette de saumon mariné à l'aneth par nos soins	10,00

*Tous nos prix s'entendent en euros, taxes & services compris*