

OUVERT

12h30 · 14h30



MENU

OCTOBRE



BISTRONOMIQUE

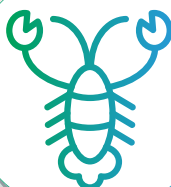
Entrée · Plat

ou

Plat · Dessert

(servie en 45 mn
proposée tous les jours,
boissons non comprises)

16€



SAVEURS DU MARCHÉ

Entrée
Plat
Dessert

19€



GROUPE · ENTREPRISE · ASSO

Cocktail & mise
en bouche

Entrée · Plat · Dessert
Vin et café compris

(à partir de 10
personnes, menu
préétabli)

26€

MENU OCTOBRE

Jeudi 1er

ENTRÉE

- Assiette de fruits de mer

PLATS

- Tartare de bœuf minute, brochettes de légumes de saison
- OU
- Marmite du pêcheur, brochettes de légumes de saison

DESSERTS

- Tatin aux pommes
- OU
- Poires flambées sur lit de glace caramel

Mardi 20

ENTRÉE

- Tarte au Munster et cumin

PLAT

- Coquelet à l'alsacienne, chou confit et spatzle

DESSERT

- Forêt noire

Mardi 13

ENTRÉE

- Gambas flambées au Gin

PLAT

- Canard Challans aux olives, pommes gaufrettes

DESSERT

- Rose de pomme feuilleté et son coulis caramel

Jeudi 22

ENTRÉE

- Tarte aux champignons forestiers

PLATS

- Poulet chasseur, pommes à l'anglaise
- OU
- Sole meunière, pommes à l'anglaise

DESSERTS

- Mousse au chocolat noir à la crème de marron
- OU
- Pruneaux flambés sur glace vanille

Vendredi 23

ENTRÉE

- Œufs Cocotte dieppoise

PLAT

- Suprême de pintade Vallée d'Auge, écrasé aux deux pommes

DESSERTS

- Tarte fine aux pommes