

LA CARTE

. automne - hiver 2023 .

Et MENU du chef à l'ardoise : Entrée + plat 30€

LES ENTRÉES

Tartare de Tourteau, grany Smith , caramel de poivrons	16 €
Escargots traditionnels, par 6 ou 12	10 € / 17 €
Terrine traditionnel « maison »	13 €
Cuisses de grenouille, beurre persillé	16 €
Œufs cocotte « minute » devant vous !	16 €
Foie gras mi-cuit	18 €

LES PLATS

St-Jacques à l'humeur du chef (selon arrivage)	32 €
Le poisson des halles	28 €

LES INCONTOURNABLES...

La côte de bœuf pour 2 personnes (1.2 kg) race normande (VBF)	70 €
Filet de bœuf (VBF) à la plancha (200 grs)	34 €
Pièce de Veau (VBF) du chef	30 €
Cocotte de Joue de Porc, jus armagnac et légumes anciens	23 €
Suggestion du chef à l'ardoise	24 €

Sauce au choix : béarnaise, poivre, beurre maître d'hôtel

Garnitures au choix : frites , légumes de saison, salade verte



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !