

Menu du Terroir 24€90

Ravioles de boudin noir et pommes,

Beurre monté au cidre

Ou

Terrine de poisson, sauce rouille et bouquet vert

Ou

Champignons farcis, effilochée de volaille

Traditionnelle carbonade flamande

Ou

Dos de cabillaud, crème et fondue de poireaux

Ou

Trilogie de porc (poitrine, saucisse au couteau

Et croquette de pied de porc)

Landimolles flambées au Calvados

Ou

Fraîcheur de lait et moelleux aux noisettes

Ou

Poire pochée, fourrée à la crème de marrons

Ou

Maroilles sur salade

Menu tentation 34€90

St-Jacques en croûte de noix et betteraves

ou

Foie gras et poire pochée au vin rouge

ou

*Cromesquis d'escargots champignons des bois et
jus de persil*

Pavé de filet de bœuf sauce bordelaise

ou

Filet de saint-pierre, beurre monté à l'orange

ou

*Poulet fermier en deux cuissons
façon Nantua (écrevisse)*

Fromages affinés

Douceur des îles

ou

Cylindre au chocolat amer, marmelade d'oranges

Sorbet orange

ou

Choix des desserts du menu Terroir

Les Plats Uniques

-La salade du Chef

13€90

(Salade, tomates, endives, asperges, jambon Serrano, gésiers, foie gras)

-Brochette Médiévale, frites et salade

17€90

(Saucisse de Toulouse, pavé de boeuf, mignon de porc, blanc de volaille et escalope de foie gras) pièce de 400grs

-Bavette Angus à l'échalote, frites et salade

13€90

Les Viandes

- Plat du jour (servi du lundi au vendredi midi) 11€00

- Traditionnelle carbonade flamande 14€90

- Trilogie de porc (poitrine, saucisse au couteau
Et croquette de pied de porc) 13€90

- Rognons de Veau sautés, flambés au cognac
sauce moutarde 14€90

- Pavé de filet de bœuf sauce bordelaise 16€90

- Poulet fermier en deux cuissons
façon Nantua (écrevisse) 15€90

- Tête de veau sauce ravigote 13€90

Les Poissons

- Pavé de saumon caramélisé au miel 14€90
- Dos de cabillaud, crème et fondue de poireaux 12€90
- filet de Saint-Pierre, beurre monté à l'orange 16€90

Plats Végétariens

- Grande salade végétarienne 11€90
- La palette de légumes chauds 11€90

Les Entrées

- *Entrée du jour (servie du lundi au vendredi midi)* 6€00

- *Ravioles de boudin noir et pommes,
Beurre monté au cidre* 9€90

- *Terrine de poisson, sauce rouille et bouquet vert* 8€90

- *Champignons farcis, effilochée de volaille* 11€90

- *St-Jacques en croûte de noix et betteraves* 14€90

- *Foie gras et poire pochée au vin rouge* 14€90

- *Cromesquis d'escargots champignons des bois et
jus de persil* 12€90