

Les Entrées

17.00

Asperges à la flamande

Supplément Saumon fumé +5.00

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

Gambas flambés au Ricard, ail, persil et beurre de ferme

Croquette de crevettes grises maison

2 pièces +3.00

Les Plats

25.00

Ris de veau croustillant - mijoté morille/asperge + 6.00

Contrefilet de bœuf BBB, jus au poivre noir concassé

Côtes de veau aux morilles +6.00

Truite cuite au four à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Sole meunière +8.00

Fromages et Desserts

8.00

Chèvre chaud au miel sur une salade aux fruits secs

Assiette de fromages

Glaces (dame blanche, brésilienne, ...)

Compotée de rhubarbe - fraises - meringue

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Tiramisu au spéculoos

Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos

Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille

Crêpe aux pommes caramélisée

→ flambée

+4€00