

Servi le samedi soir et le dimanche midi (Sur réservations)

En partie disponible les lundi, mardi, mercredi, jeudi soir

Le restaurant propose tous les soirs de semaine un menu étape

*Entrée-plat ou Plat-dessert : 23€*

*Entrée-plat-fromage ou dessert : 28€*

*Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 33€*

Amuses bouches

Entrées :

*Crêpe savoyarde*

*Gaufre au jambon de pays et Maroilles*

*Tarte Tatin à la tomate et burrata*

*Croustillant de crabe aux épices Thaï (+3€)*

*Assiette de saumon fumé Maison (+5€)*

Plats :

*Suprême de poulet - vallée d'Auge (pommes fraîches et sauce calvados)*

*Filet Mignon de Porc au miel et graines de coriandre*

*Filet de lieu noir aux moules et aux poireaux*

*Saumon Rose - Sauce vierge (+5€)*

*Filet de bœuf - Sauce poivre (+8€)*

Plateau de fromages locaux

Desserts

*Tiramisu maison*

*Crème brûlée à la pistache*

*Cœur coulant caramel beurre salé - glace caramel et chantilly*

*Tarte fine aux pommes (à commander en début de repas)*

*Dame blanche*

Garnitures : *Frites - Purée de patates douces - gingembre et poivre de Timut -*

*Tian de légumes - Riz basmati*

