

# Menu sous plusieurs formes

## Amuse bouche

\*\*\*\*\*

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 14 -

**OU**

Féra du Léman fumée par nos soins au piment d'Espelette,  
Pommes vitelotte, crème montée aux zestes de citron 15 -

**OU**

Pressé de joue de boeuf au vin rouge, aux légumes et échalotes,  
Pousses d'épinard, vinaigrette et herbes fraîches 14 -

\*\*\*\*\*

Filet de rouget Barbet poêlé à l'huile d'olive, 22 -  
Haricots cocos au chorizo,  
Noix de cajou torréfiées

**OU**

Tranche de veau dans le carré cuit basse température, 22 -  
Côtes de bette et pommes grenaille,  
Jus de veau réduit

**OU**

Entrecôte charolaise 250g 29 -  
Pommes de terre sautées, émincé de cébettes  
Sauce marchand de vin servie à part  
*Supplément de 7 - aux menus*

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût 4 -

**OU**

Assiette de fromages affinés et accompagnements 7 -  
*Supplément de 3 euros par assiette partagée*

\*\*\*\*\*

Roché chocolat, mousse de caramel, croustillant cacahuètes, 9 -  
coulis de mangue et glace vanille

**OU**

Sablé breton, crème pistache, fraise fraîches, 9 -  
Rhubarbe pochée

## Ce menu vous est proposé au prix de :

**35** - avec entrée, plat, fromage ou dessert

**40** - avec entrée, plat, fromage et dessert

**55** - avec entrée, plat 1, plat 2, fromage et dessert

Ou encore à la carte selon les prix affichés en face des plats

Prix nets, taxes et services compris.

L'acool est dangereux pour la santé, boire avec modération.



## Votre menu au dos de la page

**Nathalie et le chef Patrick Dutartre,  
ainsi que nos collaborateurs sont heureux de vous accueillir  
et vous remercient pour votre confiance.  
Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.**

**Nous avons mis tout en œuvre pour vous accueillir dans les meilleures conditions sanitaires  
connues à ce jour; et ensemble, nous pouvons agir.**

**Le port du masque est obligatoire pour tous déplacements au sein de l'établissement  
et du gel hydroalcoolique est à votre disposition.**

**Merci de conserver votre masque dans votre poche ou votre sac.**

### *Quelques mots ...*

Les plats proposés dans notre menu sont élaborés sur place à base de produits bruts et frais du marché et de la marée, ce au gré des saisons.\*

Il se peut qu'exceptionnellement un produit puisse être manquant et nous vous présentons alors toutes nos excuses.

En fin de repas, nous vous suggérons d'allier les plaisirs du café avec l'ambiance confortable et chaleureuse du petit salon ou sous la tonnelle selon la saison.

*\*Nos glaces et sorbets, ainsi que le pain ne sont pas produits sur place.  
Nos viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France.*

### *Services*

Nous sommes également à votre écoute pour organiser avec vous vos repas d'anniversaire et de fêtes, rencontres familiales, banquets, repas d'entreprise, de groupe divers, cocktails ...

Nous vous accueillons dans nos deux salles de restaurant selon disponibilités (véranda et salle à manger), nous proposons également notre grande salle banquet pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes.

Maintenant, selon les conditions sanitaires légales en vigueur, le nombre de personnes par table est de 6 maximum.

A votre disposition, notre salon bar pour prendre l'apéritif, discuter, juste pour passer un bon moment aussi après votre repas. (Horaires et ouvertures identiques au restaurant).

#### **Fermeture restaurant**

Notre restaurant est fermé le mercredi toute la journée, jeudi midi et dimanche soir, sauf dimanche soir de Pâques et dimanche soir de Pentecôte.

#### **Horaires service**

Déjeuner : de 12h15 à 13h45

Dîner : de 19h30 à 20h45