

Menu sous plusieurs formes

Amuse bouche

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 14 -

OU

Foie gras de canard marbré aux abricots légèrement acidulés, Feuilles de sucrine assaisonnées et pain toasté 16 -

OU

Thon en tartare, noisettes torréfiées, petits légumes, endives, herbes fraîches, Vinaigrette à l'huile d'olive, citron et vinaigre balsamique 14 -

Maigre sur peau, Comptée de fenouil, sauté de courgettes jaunes, Fumet de poisson crémé 21 -

OU

Agneau en 2 façons : 23 -
Selle d'agneau farcie au basilic, jarret confit aux épices en nem, Bayaldi de légumes, pommes nouvelles, Jus d'agneau 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

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

OU

Abricots rôtis, feuilleté croustillant, Crème vanillée, glace pistache 9 -

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'alcool 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