

A la carte

POUR COMMENCER

Fricassée de noix de Saint-Jacques de Dieppe poêlées, embeurrée de chou vert, jus de veau réduit aux échalotes confites

Variation gourmande autour de “notre saumon fumé maison”, rafraîchi de crème aigrette et pickles de betteraves

POUR SUIVRE

Civet de marcassin aux légumes d'automne, lard confit et polenta croustillante aux châtaignes

Pot-au-feu de lotte, scampis et moules de Zeelande au curry léger, poireau et fenouil rissolés, pommes fondantes au thym

POUR TERMINER

Plateau de fromages “à votre table”

Parfait glacé aux noisettes, “profiteroles craquelin” farcies, chouchous caramélisés

Le menu 3 services, apéritif et mise en bouche, café et mignardises, vous est proposé à 35.00€ hors vins. Forfait vins à 12,00€

A la carte : entrée à 12.00€ / plat à 22.00€ / dessert à 8,00€

Nous demandons à notre clientèle de quitter le restaurant pour 14h30, afin de permettre aux élèves de poursuivre leur formation pédagogique.