

Retour aux sources d'une cuisine maison issue de produits frais, Nos œufs proviennent de poules qui gambadent dans la nature, Nous vous proposons une carte qui évolue au gré des saisons, Nos vins sont sélectionnés avec rigueur et une orientation biologique,

NOS ENTREES

<i>Salade du chef</i>	<i>10,60</i>
<i>Carpaccio de bœuf cuit au sel</i>	<i>10,20</i>
<i>Saumon fumé et son toast de viking</i>	<i>11,60</i>
<i>Terrine de foie gras de canard, mi cuit au poivre de sichuan</i>	<i>12,60</i>

NOS PLATS

<i>Fish and chips préparation croustillante, frites maison, salade avec une bonne sauce tartare</i>	<i>14,00</i>
<i>Plat de jour</i>	
<i>Faux filet bœuf aux champignons pommes de terre sautées</i>	<i>19,20</i>
<i>Jarret d'agneau à l'ail et thym</i>	<i>19,50</i>
<i>Risotto Végétarien(légumes selon saison)</i>	<i>16,50</i>

NOS DESSERTS

<i>Gâteau aux pommes</i>	<i>8,00</i>
<i>Kouign-amann (spécialité régionale) servi avec une boule de glace ainsi que de sa sauce caramel</i>	<i>8,00</i>
<i>Meringue avec sa mousse au pistache et sa fruits</i>	<i>8,00</i>
<i>Fondant au caramel beurre salé</i>	<i>8,00</i>
<i>Assiette de fromage avec pain viking, salade</i>	<i>11,20</i>
<i>MENU ENFANT moins dix ans</i>	<i>9,50</i>