

Carte

Tous nos plats sont servis avec des garnitures & sauces selon la saison, les envies des Cheffes ainsi que les arrivages.

Entrées

Oeuf mimosa revisité	9,00 €
Velouté de légumes suivant la saison	10,00 €
Confit de fruits aux épices douces, crémeux de roquefort, brioche toastée, éclats de bacon	13,50 €
Seiche snackée à l'ail rose	20,50 €
Tartare du moment	17,50 €
Terrine de foie gras, toast de focaccia, confiture	20,50 €

La Marée

Poisson ou Crustacé selon arrivage	21,00 €
Thon Rouge snacké, écrasé de Pommes de Terre et ses légumes	25,00 €

Viandes et Volailles

Viande du moment (Saveur)	24,00 €
Viande du moment (Goulu)	22,00 €
Mijoté de Julie ou Magalie	23,00 €
La pièce du boucher	25,00 €

Le coin du pâtissier

Fruit poché et son coulis accompagné d'une boule de glace	8,00 €
Moelleux du patissier et sa boule de glace	10,00 €
Tartelette aux fruits de saison	9,00 €
Entremet signature	11,00 €
Café gourmand "en solo"	9,50 €
Café gourmand "en duo"	12,50 €

Fromages

Assiette de fromages et ses accompagnements

8,50 €