Menus 2025-2026

Menu 1 du 08/09 au 26/09

Tomate crevettes (supl. 4€)

Ou

Petit pâté feuilleté de volaille

Entrecôte 2cts grillée, Béarnaise ou sauce poivre, pommes frites,
Jardinière de légumes

Ou

Dos de cabillaud sauce Mousseline, pommes Duchesse,
Légumes croquants (supl. 4€)

Charlotte aux poires

Ou

Île flottante

Menu 2 du 29/09 au 17/10

Saucisson en brioche, crudités

Ou

Œuf mollet Florentine

Suprême de pintade façon Vallée d’Auge, flan de légumes en deux couleurs,
Pommes croquettes

Ou

Pavé de saumon, lentilles vertes au lard, jus de volaille à l’huile d’olive,
Pommes tournées (supl.4€)

Gratiné d’automne au Calvados

Ou

Trio de mousses au chocolat

Menu 3 du 03/11 au 21/11

Goujonnettes de cabillaud, sauce Tartare

Ou

Tarte à l'oignon, crudités

Sole meunière entière ou en filets, sauce Nantua
Pommes frites, légumes croquants

Ou

Riz de veau braisé, sauce aux champignons des bois, pommes croquettes,
Légumes glacés

Nougat glacé

Ou

Sabayon

Menu 4 du 05/01 au 23/01

Prix du menu 29€

Pâté en croûte de gibier, duo de Chutney

Ou

Saumon fumé maison, toast de pain de mie maison,
Garnitures (échalotes, persil, citron)

Pavé de biche Grand Veneur, pommes Dauphines,
Garnitures hivernales

Ou

Dos de skrei poché, beurre blanc à l'oseille ou sauce Mousseline
Pommes vapeurs, jardinière de légumes

Feu follet

Ou

Crêpes Suzette ou Comédie Française

Menu 5 du 26/01 au 13/02

Salade norvégienne

Ou

Rognon de veau Baugé ou aux champignons

Mignon de veau en croûte de noisettes et bacon,
Frites de polenta et poêlée de légumes du moment

Ou

Dorade royale rôtie, niçoise de légumes,
Pommes Duchesse (supl. 4€)

Miroir chocolat blanc-fruits rouges

Ou

Café gourmand

Menu 6 du 02/03 au 20/03

Ecrevisses à la luxembourgeoise
ou sauce Nantua

Ou

Consommé de queue de bœuf,
Flan de petits pois

Brandade de morue salée par nos soins,
Coulis de tomate
Salade mixte

Ou

Magret de canard à l'orange ou sauce poivre,
Pommes gaufrettes, jardinière de légumes

Baba au Rhum, crème pâtissière

Ou

Ananas flambé, glace vanille

Menu 7 du 07/04 au 24/04

Asperges à la flamande, sauce Mousseline
ou au saumon fumé maison

Ou

Ballotine de truite et saumon, crème vin blanc à la ciboulette

Navarin d'agneau aux primeurs,
Gratin Dauphinois

Ou

Chateaubriand, Béarnaise, sauce poivre ou aux champignons ;
Pommes frites, variation de légumes

Glaces et sorbets du moment

Ou

Fraises flambées ou au fromage blanc