

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

Travers de porc laqué au miel et au gingembre, 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-ruits

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