



MENU DU 01-11-2026

à € 82.-

Amuse-bouche

Consommé royal,

brunoise de légumes et cheveux d'anges

Terrine de gibier maison, aux noix

et son toast de pain aux céréales

ou Noix de Saint Jacques de Dieppe, rôties
sur un nid de pomme duchesse et sauce safran

ou Rösti de pommes de terre sur crudités
au saumon fumé et cocktail de crevettes grises

Sorbet du jour et son alcool

Escalope de turbot pochée

sauce hollandaise et pommes nature

ou Mignons de veau aux champignons
jardinière de légumes et pâtes fraîches

ou Gigue de chevreuil et ses spätzles, faits maison
pomme pochée et chou rouge

Moelleux au chocolat chaud,

accompagné de glace vanille maison

ou Choix de fromages affinés
pain gris et beurre d'Isigny demi-sel

tout changement dans le menu sera facturé d'un supplément