



Nos Poissons

Pavé de truite en croûte d'agrumes et moules	15,90 €
Médaille de lotte au beurre d'ail façon meunière sur son lit d'endives braisées	17,50 €
Poêlée de Saint Jacques et lard fermier, crème de betterave aux amandes	22,50 €
Filet de daurade, fumet de poissons au hareng	14,50 €

Fromage et Desserts

Assiette de fromages de notre région	7,50 €
Café gourmand	7,50 €
Assiette gourmande	7,50 €
Corolle caramélisée, crèmeux praliné, crumble noix de coco, ananas mariné au rhum	7,90 €
Tartare de pomme granny et clémentine, tuile chocolat noisette, émulsion calvados et badiane	7,50 €
Macarons au noix, confit de poires amandes, crèmeux au miel	7,90 €
Coupe de glace «3 boules » (vanille, chocolat, caramel, chicorée, spéculoos, café, fraise pomme, poire, citron)	6,50 €

Nos Boissons chaudes

Café	2 €
Café crème	2,20 €
Café double	3,50 €
Café Long	3 €
Irish coffee	8 €
Décaféiné	2,40 €
Thé ou infusion	3,50 €