

Collection Printemps / Été 2022

Menu Louisiane 28€ (Entrée+Plat ou Plat+Dessert) - **Menu Acadie 34€** (Entrée+Plat+Dessert)

Foie Gras Maison, Pain toasté & Compote de Fruits

Tartare de Poisson à la Mangue

Carpaccio de Betteraves & Vinaigrette Acidulée

Salade de Gambas aux Agrumes & Fruits Rouges

Croustillant de Camembert, Vinaigrette au Cidre & Julienne de Pomme Granny

Entrecôte Grillée, Sauce Béarnaise, Frites & Légumes Verts

Brochette de Volaille, Sauce Chili Thai, Pommes de Terre Rôties & Légumes

Pavé de Sandre, Sauce Vierge, Purée Maison & Chips de Patate Douce

Dos de Cabillaud, Sauce aux Agrumes & Légumes Croquants

Gratin d'Aubergines au Parmesan 

Omelette à votre façon, Frites & Salade Verte

Filet de Bœuf, Sauce au Poivre à la Crème de Normandie, Pommes de Terre

Rôties & Légumes de Saison (+6€)

Tartare de Bœuf, Roquette & Frites

Salade Italienne ou César (+2€)

Assiette de Fromages AOPs

Salade de Fruits Frais

Mousse au Chocolat & Coulis Mangue

Tarte au Citron Revisitée

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

Coupe de Fruits Rouges au Balsamique & Sorbet aux Fruits

Vacherin aux Fruits Rouges & Glace à la Pistache

Café Gourmand (+4€)

Tous nos prix sont nets. Une carafe d'eau est à votre disposition, demandez-la.

Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des Quatorze allergènes qui doivent être obligatoirement indiqués par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide (huile d'arachides, cacahuètes), soja, lait (crème fraîche, beurre ...), fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites (vins, sucre blanc, fruits secs), lupin, mollusques (huître, moule, poulpe...) *En cas d'allergie, parlez-nous-en.* All prices are net. A jug of water is available, please ask for it.