



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 05/11 AU 07/11

MERCREDI 05 NOVEMBRE

TERRINE DE GIBIER, CRUDITÉS

ROTI DE PORC PERSILLE

JEUDI 06 NOVEMBRE

POT-AU-FEU

TARTE



VENDREDI 07 NOVEMBRE (SUPPL. 3€)

ENTRÉE DU JOUR

PECHE DU JOUR

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 16.-

MENU 3 PLATS : 19.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 05/11 AU 07/11
AU DEJEUNER

ENTRÉE AU CHOIX

VARIATION DE HARENGS
(ROLLMOPS, TARTARE DE MATJES AUX POMMES, HARENGS A LA
CREME)

TERRINE DE CANARD SAUVAGE, CRUDITÉS

PLAT AU CHOIX

JOUES DE BOEUF BRAISÉES

GOUJONNETTES DE CARPES FRITES, SALADE VERTE,
MAYONNAISE, FRITES

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE ET SA GLACE

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET SA GLACE

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu Bouillabaisse

IL EST CONSEILLE DE RESERVER
VOTRE TABLE ET VOTRE MENU
À VENIR DÉGUSTER TOUS LES JOURS

ENTRÉE

SAUMON BOMLO DE NORVEGE FUME MAISON, TOAST

PLAT

BOUILLABAISSE MAISON
(SOUPE DE POISSONS, DAURADE, SAINT-PIERRE, LOTTE
ROUGET, GAMBAS),
POMMES DE TERRE SAFRANÉES, ROUILLES, CROÛTONS

DESSERT

ILE FLOTTANTE

MENU 2 PLATS : 38.-

MENU 3 PLATS : 45.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

*CHASSE AU GASPILLAGE !...
DES PLATS PROPOSES PONCTUELLEMENT,
NOUS CONSULTER !...*