

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	17.00
<i>Cuisses de grenouilles au pineau des Charentes et au basilic</i>	18.00
<i>Flan de saumon frais et fumé, mousseline aux échalotes</i>	18.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	26.00
<i>Suprême de pintadeau aux écrevisses et à l'aneth</i>	29.00
<i>Ris et rognons de veau à la moutarde ancienne</i>	29.00
<i>Panaché de la mer, sauce vin blanc au curry de Madras</i>	29.00

DESSERTS

<i>Moelleux chaud au chocolat et la glace noix de coco</i>	11.00
<i>Tiramisu, crème anglaise parfumée à l'Amaretto</i>	11.00
<i>Sabayon au champagne et la boule de glace vanille</i>	13.00
<i>Crêpes comédie française</i>	14.00
<i>Nougat glacé aux fruits séchés et le coulis exotique</i>	11.00
<i>Dame blanche</i>	10.00

MENU ENFANTS servi aux moins de 12 ans 18.00

<i>Potage du menu ou Fondu au fromage</i>
<i>Steak haché nature ou Boulet à la liégeoise, avec frites et compote</i>
<i>Glace (2 boules au choix) ou crêpe au sucre, et la surprise</i>

*Demandez-nous conseil pour vos allergènes
La composition des produits peut changer*