

Assiette Coin-Coin 39 €

Idéale pour 1 personne ou en entrée à partager à 2

Grande assiette autour du canard

*avec sa terrine de foie gras, ses magrets fumés,
son carpaccio juste mariné et poêlé aux fruits de saison,
ses gésiers sur salade et son confit*

Produits frais et fait maison sauf les gésiers — sans gluten sur demande

Un vin blanc doux ou moelleux est recommandé pour accompagner ce plat.

Formule « plat et dessert » pour les enfants — 17 € de moins de 10 ans

Plats : Minute de bœuf ou Saumon ou équivalent

— des plats appréciés par les enfants

Dessert : Deux boules de glace ou crème brûlée ou équivalent

<i>Pour accompagner vos plats</i>			
<i>Spaghetti, ail et crème</i>	<i>7 €</i>	<i>Purée maison</i>	<i>5 €</i>
<i>Assiette de frites</i>	<i>6 €</i>	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>5 €</i>
<i>Assiette de légumes</i>	<i>7 €</i>	<i>Salade mixte, crudités</i>	<i>10 €</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>6 €</i>	<i>Salade verte</i>	<i>8 €</i>
<i>Pain sans gluten</i>	<i>5 €</i>	<i>Supplément de sauce</i>	<i>2 €</i>
<i>Supplément beurre</i>	<i>2 €</i>		

Formule à 26 €

sauf les jours fériés et les soirs de dîner-concert

Entrée et plat ou Plat et dessert, au choix

L'entrée seule 10 €, le plat seul 19 €

Entrées

Mozzarella di buffala aux tomates et au basilic

Produits frais préparés sur place, origine Italie — végétarien, sans gluten

Œufs BIO pochés avec volupté de poireaux, lard fumé

Produits frais préparés sur place — végétarien et sans gluten sur demande

Flan de courgettes et de Saint-Jacques, toast de pain d'épice

Produits frais sauf Saint-Jacques en surgelé — sans gluten sur demande

Salade de César revisitée aux pousses d'épinards et d'asperges vertes

Poulet fermier français, préparé sur place

Tatin de tomates caramélisées, sorbet basilic

Produits frais préparés sur place, tomates France ou Espagne, végétarien

Plats

Magret de canard à l'orange et Chartreuse verte (+ 3 €)

Canard frais, origine France (Gers) — sans gluten

Minute de bœuf, sauce roquefort ou poivre

Produits frais travaillés sur place, viande française ou UE — sans gluten pour la sauce roquefort

Porcelet au miel et au vin rouge, champignons et lardons, gratin dauphinois

Produits frais, origine France ou UE

Filet de dorade royale cuite sur peau, aux betteraves et salicornes

Produits frais, origine France ou Grèce

Plat végétarien, assortiment de légumes froids et chauds

Produits frais — sans gluten

Plat du jour

Produits frais, origine selon arrivage

Supplément éventuel en fonction du plat

À la carte

Entrées

- Tapas de foie gras de canard juste mariné, roquette, asperges vertes, mangues** 15 €
Produits préparés par nos soins, foie gras d'origine France — sans gluten sur demande
- Poêlée de calamars au coulis de poivrons rouges** 14 €
Produits frais, origine France ou océan Atlantique
- Terrine de foie gras de canard MAISON, chutney d'oignons caramélisés** 17 €
Foie gras frais préparé sur place, origine France (Gers)
- Salade Végan.** 13 €
Fait à partir de légumes frais du marché, poêlés, huile d'olive
- Carpaccio de bar de ligne aux agrumes** 15 €
Produits frais préparés sur place, origine Bretagne

Plats

- Filet de bœuf sauce béarnaise, poivre ou roquefort, gratin dauphinois et légumes croquants** 33 €
Bœuf origine France ou UE, Label Rouge
- Dos de cabillaud, jus végétale parfumé au Génépi** 27 €
Produits frais, origine Manche ou Atlantique
- Noix de St Jacques poêlées, purée de pommes de terre vitelottes** 32 €
Produits frais préparés sur place, origine selon arrivage
- Carré d'agneau au romarin, pommes vapeur à l'ail** 28 €
Produits frais préparés sur place, origine France ou UE
- Plat du jour**
Selon arrivage

Plateau de fromages 13 €

Choix de 3 fromages par personne

Tous nos fromages sont affinés.

Nos petites gâteries 9 €

Tous nos desserts sont fait maison et nos glaces sont artisanales.

Coupe After Eight servie avec Get 27

Produits surgelés, glace menthe au chocolat — sans gluten

Tiramisu aux fruits rouges

Produits frais et préparés sur place

Coulant de chocolat praliné, kumquat confit

Produits préparés sur place

Crème brûlée au carambar

Préparée à base de fruits frais

Café ou thé coquin (+5 €)

Mousse au chocolat, mini crème brûlée et glace, etc.

Produits frais — sans gluten sur demande

Champagne gourmand (+10 €)

Assortiment de nos différents desserts accompagnés d'une coupe de champagne

Extase de pamplemousse au thé vert et à la menthe fraîche

Produit frais du marché et préparé sur place

Tarte fine aux pommes, boule de glace caramel au beurre salé

Produits frais, glace artisanale

À commander impérativement en début de repas — 25 mn d'attente !

Le restaurant est ouvert uniquement le soir.

Il peut être réservé le midi pour des occasions spéciales