

L'Entrée

Le Camembert au four « individuel » 150g	12.00€
Le Camembert « à partager » 250g*	15.00€
L'œuf « cocotte »	12.50€
L'Assiette de Charcuterie	18.00€
La salade périgourdine (gésiers et magret fumé)	19.00€
L'Assiette de la mer (saumon fumé et crevettes)	22.00€

Le Plat – La Viande

La Pièce du Boucher environ 200g et son beurre Maître d'hôtel	25.00€
Feuilleté de ris de veau	26.00€
Le Filet de veau au miel et à la moutarde	28.00€
Le magret de Canard sauce Porto	28.00€

Le Plat – Le Poisson

La Marmite du pêcheur « selon arrivage »	22.00€
Le dos de cabillaud au Beurre blanc	26.00€

Le Plat – végétarien...et plus

L'inspiration du jour	16.50€
Les Conchiglioni aux champignons	17.00€
L'omelette « Parmesane »	18.00€
L'assiette de Frites	4.00€
Les sauces au choix : au Roquefort, aux cèpes ou au poivre	4.00€

Le Dessert

La Gourmandise du Chef	8.00€
<i>Ile flottante ou Mousse au chocolat ou Tiramisu ou Fromage blanc au miel et céréales ou le dessert du jour</i>	
Le Café Gourmand	10.00€
Le Champagne Gourmand	15.00€
Les Glaces	voir la carte

Nous vous proposons une formule « Gourmande » à 42€

L'Entrée + Le Plat + La Gourmandise du Chef (Selon votre choix ! * sauf le camembert 250g)

Pour les enfants jusqu'à 12 ans nous proposons un menu à 10€ (*voir serveur*)

A partir du 1er octobre 2022 et jusqu'au 30 avril 2023

le restaurant sera FERME le samedi et dimanche.

Réouverture tous les jours à compter du 1^{er} mai pour la saison estivale !