Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Janvier

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison de Lièvre aux Marrons

Ou

La Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures

Ou

La Tartiflette au reblochon et Croustillant de Lard

Ou

Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Filet de Saumon grillé au Beurre de Cresson

Ou

Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux

Ou

La Choucroute Alsacienne
« Jambonneau, Frankfürt, Kessler, Saucisse Morteau »

*****

Le Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel

Ou

La Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots

Ou

Le Sorbet à la Mangue

Ou

Le Duo de Mousses au Chocolat « Blanc et Noir »

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Février

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison aux Pruneaux
Ou
Le Tartare aux deux Saumons et Tomates séchées
Ou
La Bouchée à la reine comme Mamy
Ou
Le Duo de Chicons et Saumon Fumé gratiné au Roquefort

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
Le Dos de Cabillaud au Lard et Choux Verts Frisés
Ou
Le Filet Mignon de Porc Caramélisé au Miel et Guinness
Ou
La Cuisse de Canard Confite aux Raisins

*****

La Pomme Bonne Femme
Au Crottin de Chèvre et Miel
Ou
Le Sorbet au Citron Vert
Ou
Le Trio de Pastel de Nata
Ou
Le Dôme Chocolat et Mandarine
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Mars

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**
*****
Le Carpaccio de Saumon à l'huile d'Olive et aux Poivres
Ou
La Croûte de Serrano et Champignons Gratinée au Maroilles
Ou
Les Croquettes de Scampis au Curry accompagnées d'Aïoli
Ou
La Poire au Four Farcie au Chèvre, Thym et Miel
Salade aux Lardons et Vinaigre de Framboise
*****
Le Sorbet aux Fruits de Saison
*****
L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
Le Filet de Saint Pierre aux Pommes et Cidre
Ou
La Brochette de Cheval Grillée « marinée » à l'Ail
Ou
La Souris d'Agneau à la Vichy de Carottes
*****
Les Profiteroles à la Vanille et Chocolat chaud
Ou
Le Clafoutis aux Cerises
Ou
Le Riz au Lait et sa Garniture Pom d'Amour
Ou
La Crème Brûlée
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**
*****
Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois d'Avril

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison aux Aubergines
Ou
La Tomate farcie au Thon, Mascarpone et salade de légumes secs d'Antan
Ou
La Tourte au chèvre Gatinais, Tomates et Basilic
Ou
La Tranche de Lard Duroc d'Olive
Et son Boudin Blanc de Liège Grillé, Confit d'échalotes

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
La Truite aux Amandes et Beurre Noisette
Ou
La Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre à l'ail
Ou
Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs

*****

La Croûte aux Pommes et Maroilles
Ou
La Glace Vanille, Sauce Caramel « Pop-Corn »
Ou
Les Cannelés Bordelais au Rhum
Ou
La Charlottine au Chocolat Amer
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Mai

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon)**
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison aux Abricots lardés
Ou
Le Tiramisu de petits pois, asperges et Truite fumée
Ou
La Cervelle de Veau Poêlée à la Grenobloise
Ou
La Croûte à l'Oignon, Fromage frais et Mozzarella
Sur son Confit

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise
Ou
La Brochette d'Agneau Grillée à la Grecque
Ou
Le Véritable Chili Con Carne "Texan"

*****

Le Sorbet aux Cassis
Ou
La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé
Ou
La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges
Ou
La Tartelette Passion et Coco Meringuée
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Juin

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon)**
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

Le Pâté en croûte Richelieu et Condiments
Ou
Les Pêches aux Rillettes de Thon
Ou
La Quiche à l'Effiloché de Dinde et Fondue de Courgettes
Ou
La Brochette de Scampis Bardée de Lard Fumé

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
L'Aile de Raie et son Beurre Brun aux Câpres
Ou
La Hâte levée « Maison » Grillée à l'Ail
Ou
Le Waterzooi de Volaille à la Gantoise

*****

L'Assiette de Fromages Divers
Ou
Le Sorbet à la Pêches et Noix de Coco
Ou
La Religieuse Gourmande au Chocolat
Ou
La Tartelette Fine aux Pommes,
Glace au Yaourt et Citron Vert
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture



Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Juillet

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison et Tapenade d'Olive
Ou
La Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania
Ou
La Courgette farcie au hachis et tomate
Ou
Le Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
Le Pavé de Saumon Rose en croûte de Parmesan
Ou
Le Trio de Cochonnailles (boudin, saucisse, lard)
Ou
Le Rognon de Veau à la Dijonnaise

*****

Le Macaron à la Mangue et Passion
Ou
Le Puits d'Amour aux Fraises
Ou
La Coupe Rhum Raisin
Ou
La Tartelette au Citron Meringuée
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois d'Aout

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison aux Foies de Volaille

Ou

Le Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan

Ou

Les Sardines Grillées aux Herbes et à l'Huile d'Ail

Ou

Les Croquettes de Moules au Curry Rouge

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Filet de Dorade sur Nid de Courgettes
Et son Crumble aux Amandes, émulsion de crème citronnée

Ou

La Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée

Ou

L'Escalope à la Parmigiana
(Escalope, aubergine, tomate, mozzarella gratinée)

*****

Le Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop

Ou

La Salade de Fruits Frais et Chantilly

Ou

Le Donut Spéculoos et sa Boule de Glace Vanille

Ou

La Tartelette Chiboust aux Pommes

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Septembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonais**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La salade d'Andouille de Guéméné sur Tomate
Ou
La Quiche aux 3 Fromages et Saumon Fumé
Ou
Les Escargots Aux Lardons et Maroilles
Ou
Les Croustillants aux Fromages et Lardons

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
La Casserole de Moules Marinières
Ou
Le Jambonneau Grillé au Miel et Romarin
Ou
La Carbonades flamandes à la bière brune et à la moutarde

*****

Le Tiramisu aux cookies et chocolat noir
Ou
Le Banana Split au Chocolat Chaud
Ou
Le Crousti'flan à la pâtissière
Ou
La Crème Brûlée aux Zestes d'Orange
Ou
Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois d'Octobre

Menu servit avec Blanc (**Chardonais**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Terrine Maison de Lapin aux Mixed Nuts
Ou
L'Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette
Ou
La Salade Méditerranéenne de Quinoa sautée à l'Ail
Et ses Calamars Frits
Ou
La Tourte charcutière à la Parisienne

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
Le Pot au feu de Poissons et Légumes du moment
Ou
Le Cheesburger Irish Angus Beef et échalote confite
Ou
Les Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye

*****

Le Pavé de lait de Vache sur Mesclun
Ou
Le Nougat Glacé, Coulis de fruits Rouges et Muescli
Ou
La Dame Blanche Classique
Ou
Le Paris Brest, Crème Pralinée
Ou
Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Novembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**
*****
La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons
Ou
Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème
Ou
La Crapaudine de Poussin aux Witloofs
Ou
La Ficelle Picarde aux Champignons
*****
Le Sorbet aux Fruits de Saison
*****
L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
Ou
Le Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay
Ou
La Cuisse de Lièvre façon de ma Grand-Mère
Ou
Le Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue
*****
Le Granité à la Mandarine
Ou
Le Mont Blanc aux Marrons
Ou
Le Crumble aux Pommes
Ou
La Poire Pochée au Vin Blanc et Cottage Cheese
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**
*****
Café et Garniture

Menu à **75.00** € pour vos repas du Mois de Décembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

La Sphère de foie gras d'Oie et Confiture d'Orange

Ou

La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron

Ou

Le Gratin de Ravioles du Dauphiné au poulet, Poireaux et Comté

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Pompadour de filets de sole et Saumon Fumé aux Amandes

Ou

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

*****

La Gaufre tiède aux Bleu d'Auvergne sur Blé

Ou

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert

Ou

L'Aumônière de Pomme et sa Glace Caramel Salé

Ou

L'Equilibre Gourmande

Ou

Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture