



Le midi du Mardi au Vendredi
Nous vous proposons :

Menu Express

14,00 euros

Buffet de hors d'œuvres
Plat du jour (Viande ou Poisson)
Fromage blanc ou Fromage sec
ou Carte des desserts

Menu Rapide

13,00 euros

Entrée du jour
Plat du jour (Viande ou Poisson)
Fromage blanc ou Fromage sec
ou Carte des desserts

prix net

Les jours de fermetures sont le dimanche soir et le lundi





Menu Loin du Temps

30,00 euros

Buffet de hors d'œuvres

Fois gras frais maison et ses légumes à la grecque

Gratin de queues d'écrevisses florentine



Filet de bœuf rôti aux cèpes

Saint Jacques à la provençale

Filet d'agneau en croûte d'amandes et son jus à la citronnelle

Filet de bar et son velouté à l'artichaut



Fromage sec ou Fromage blanc



Carte des desserts



prix net



Menu Fraicheur

20,50 euros

*Buffet de hors d'œuvres
Terrine maison aux foies de volailles
Salade aux magrets de canard fumé*



*L'entrecôte du « Boucher » 300g
Grillée ou bordelaise*



Carte des desserts

prix net



+ 2 euros pour le fromage



Menu Relaxation

24,50 euros

Buffet de hors d'œuvres

Salade Landaise

Tête de veau suce ravigote

Pâté crouste de saumon aux queues de langoustines



Rognon de veau au vieux vinaigre

Filets de rougets grillés aux herbes

Marmite de la mer façon dieppoise

Suprême de volaille rôti aux queues d'écrevisses



Fromage sec ou Fromage blanc



Carte des desserts

prix net





Menu Détente

19,00 euros

Buffet de hors d'oeuvres

Gâteau de foie de volaille sur coulis de tomate

Velouté de haricots blancs au lard

Terrine maison aux foies de volailles



Faux filet grillé ou au roquefort

Escalopes de poissons grillées

Set l'y laisse de volaille à la provencale

Poisson sauce bonne femme



Fromage sec ou Fromage blanc



Carte des desserts

prix net

