



- Entrées -

Coquille St Jacques gratinée aux morilles	18€	Tataki de Thon	19€
Œuf Cocotte en piperade, chips de Grison	16€	Salade Avocat, Quinoa, Tomate, Œuf poché	15€

- Plats -

Souris d'Agneau Avec son jus aux fleurs de thym, légumes de saison	29€	Entrecôte (350 grammes) sauce aux poivres vert Madagascar, accompagné de son gratin dauphinois	32€
Suprême de Pintade fermière aux pleurottes Choux de Pontoise, Produit local	25€	Grillades, Samedi soir et Dimanche 12H (Selon arrivage) Bar grillés	
Dos de Cabillaud Rôti en croûte d'herbes Huile vierge aux câpres, riz veneré et légumes oubliés	28€	Côte de Boeuf	
		Assiette de Saumon Écossais "Prestige" Accompagné de Blinis vapeur	24€

- Desserts -

Tarte Tatin aux pommes Caramel beurre salé et glace vanille	9€	Café Gourmand ou Thé Gourmand	9€
Tartelette lemon curd, éclat de meringue	9€	Mi-cuit Cacao Barry 72%, glace Praline	9€

Assiette de fromage d'Yvonne 13€

Le p'tit meunier (17 €)

- Cordon bleu, colin pané, steak haché avec des légumes ou frites.
- Boisson au verre (24 cl)
- Deux boules de glace au choix.

