



Le menu du terroir à 25.00€

Les moules de Bouchot à la marinière

Ou Les filets de rouget barbet grillés sur un feuilleté
et caviar d'aubergines

Ou L'assiette de coquillages

Ou L'émietté de crabe, crevettes et émulsion de tomates du jardin

Ou La nordique

Le steak tartare, pommes frites et salade

Ou L'escalope de veau aux cèpes

Ou Les noisettes d'agneau du Bourbonnais, grillées, beurre d'ail

Ou Le pavé de boeuf sur le grill, sauce béarnaise

Ou Le cabillaud côtier, poché sauce hollandaise

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 15.50€

Un plat au choix dans le menu du terroir + un dessert

Menu à 20.50€

Une entrée + un plat au choix dans le menu du terroir

Menu enfant à 13.50€

Choix dans le menu du terroir ½ part jusqu'à 12 ans

Toutes nos viandes sont françaises de la boucherie
SICABA-MOULINS-ALLIER

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.



L'assiette de fruits de mer	18.00€
The sea food dish	
Le plateau de fruits de mer	30.00€
The sea food platter	
L'assiette de bulots.....	8.00€
The whelk platter	
Les pinces de crabe frais du pays.....	4.50€ les 100g
Les huîtres Bio de Chausey n°2	13.70€ les 6
.....	27.40€ les 12
Les huîtres Bio de Chausey n°3	12.00€ les 6
.....	24.00€ les 12
Le homard de notre vivier.....	7.50€ les 100gr
préparé comme vous le souhaitez*	
* grillé sauce béarnaise ou beurre fondu citronné	
* ou à l'américaine	
Le crabe frais du pays entier(à décortiquer)	12.00€
Les rognons de veau au Genièvre.....	15.50€

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.



*Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.
Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine UE.
Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.
Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.*