

Menu HISTOIRE ANCIENNE 27,00 €

Entrée + Plat + Dessert - Hors Samedi soir

&

Formule DEJEUNER 23,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - Hors samedi midi et jours fériés

La formule-déjeuner est réservée à notre clientèle individuelle

⊙ Les entrées

Velouté de choux-fleur, espuma homardine

Cauliflower creamy soup, lobster mousse

Terrine de veau, crémeux au citron noir, graine de moutarde

Veal terrine, black lemon cream, mustard seed

Oeuf poché / mayo en espuma / confit d'oignons / roquette / speck fumé

Poached egg, soft mayonnaise, onions, salad, smoked ham

⊙ Les plats

Saumon grillé, beurre blanc

Navarin de lingots du nord et chorizo

Grilled salmon, butter sauce, whites beans and hot sausage in tomato sauce

Araignée de porc « miel-barbecue », sauce béarnaise

Royale de maïs, pomme de terre à la cendre

Marinated pork with honey and barbecue sauce flavors, béarnaise butter sauce, corns mousse, potatoes

Fricassée de rognons de veau à la graine moutarde, frites maison (supplément de 7,00 €)

Veal's kidneys in mustard creamy sauce, French fries (extra charge 7,00 €)

Suggestion du moment

Brandade de morue, crème chlorophylle

Nicoise de légumes à l'ail des ours - pommes vapeurs

Cod with mashed potatoes, herbs creamy sauce, mixed-vegetables with wild garlic, potatoes

⊙ Les Desserts

Profiteroles Maison, sauce chocolat

Homemade profiterole, chocolate sauce

Tarte Tatin Maison, crème épaisse à la vanille

Homemade apple Tatin Tart, vanilla cream