

MENU TENTATIONS

41€

Entrée, + plat et dessert, **

OPTION : Ajoutez la sélection personnalisée de vins de Jacques & Cindy (2 verres) 16 €

Prix à la carte

La salade folle de la basse-cour 22€

(magret fumé, suprême de caille, gésiers confits, foie gras de canard « Maison ».

Poêlée de ris de veau, crème de morilles et girolles à l'Armagnac 22€

Le filet de dorade sébaste, sauce vierge citron / curry. 20€

Brochette de St Jacques et gambas en cheveux d'ange 23€

émulsion de langoustines, fine salade aux herbes et framboises.



Beau faux-filet de bœuf à la vigneronne « Démon noir des côtes du Lot » 26€

salade et pommes de terre grenailles.

La fameuse marmite de la mer à le Dieppoise 25€

pommes vapeur.

Le râble de lapereau farçi, escalope de foie gras poêlée 25€

et mirabelles de Sommathé.

Le fondant de veau façon « Tajine » 24€

sauce olives, tomates, citrons confits.



Sélection de desserts (voir au dos) 9 à 12€

ou

Trilogie de fromages affinés d'ici et d'ailleurs 9€

Une note sucrée

| | |
|---|------------|
| La coupe « Cyclade », <i>(glace menthe-chocolatée, vanille, chocolat chaud, get 27 et chantilly).</i> | 11€ |
| Dans l'idée d'un vacherin, <i>sorbet mirabelle, meringue et chantilly.</i> | 10€ |
| La crème brûlée à la fève de Tonka. | 9€ |
| Le sorbet à la poire arrosé de vieille eau de vie de poire. | 12€ |
| La farandole de douceurs sucrées, <i>(crème brûlée, profiterole chocolat, tartare de fruits et glace, et soufflé glacé coco).</i> | 11€ |
| La crêpe gourmande, pommes chaudes <i>quenelle de glace caramel beurre salé, chantilly et prâlin « Maison ».</i> | 10€ |
| Soufflé glacé a l'Absinthe. | 11€ |
| Merveilleuse poire « Belle Hélène » | 10€ |
| Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs. | 9€ |

Tous nos desserts sont fait « Maison », à l'exception des sorbets et crèmes glacées, de la marque Nestlé.

CARTE BRASSERIE

Prix incluant le plat + le dessert

**** Servi à l'ensemble de la table ****

| | |
|--|-------------|
| Plat du jour | 20€ |
| Carpaccio de bœuf XXL, parmesan, olives, câpres, artichaut, frites et salade. | 22 € |
| Le fondant de veau façon « Tajine », olives, tomates, citrons confits. | 25 € |
| Le beau faux-filet de bœuf à la vigneronne, « Démon noir des côtes du Lot » pommes frites et salade | 27 € |
| La planche de notre terroir, Jambon de nos Ardennes, Terrine, melon, salade, pommes frites. | 21 € |
| Jarret de porc, crème de moutarde salade et pommes grenailles. | 23 € |
| Belle assiette croquante de crudités et féta, pommes frites. | 19 € |
| La salade folle de la basse-cour, magret fumé, suprême de caille, gésiers confits, foie gras de canard « Maison ». | 24 € |
| Marmite de la mer à la Dieppoise, | 24 € |



CHOIX DE DESSERTS :

Nougat glacé sur coulis de fruits rouges, **ou** Café Liégeois
ou Trilogie de douceurs sucrées », **ou** Mousse au chocolat.

**** Les midis du mardi au vendredi, hors jours fériés ****