

Menu Dimanche € 22

ENTRÉES

Champignons sautés, sauce au cognac et à la moutarde servis sur une brioche grillée(V)
Sautéed mushrooms in a brandy and mustard sauce served on toasted brioche

Assiette de charcuterie
Continental Meat Platter

Escalope de Foie gras poêlé servi sur tarte tatin et crémeux de châtaigne
Duck liver pan fried and served on tart tatin with a chestnut sauce (supp 3€)

Pâté de maquereau fait maison
Homemade Mackerel Pate

Tart aux Camembert avec Confit des Oignon Rouges
Camembert Tart with Red onion chutney

Gambas dans un beurre à l'ail gingembre servi sur toast brioché
King Prawns sautéed in garlic and ginger butter and served on toasted brioche (supp 3€)

PLATS

Rôti de noix de entrecote et Yorkshire pudding
Roast rib eye of Beef and Yorkshire Pudding

Jarrets d'agneau cuits lentement servi avec une réduction de porto et de groseille
Slow cooked Lamb shank served with a port and redcurrant reduction (supp 5€)

Brochette de Noix St Jacques et gambas dans un beurre à l'ail gingembre et citron servie avec rissoto (supp 5€)
Brochette of Scallops and King Prawns cooked in a ginger lemon and garlic butter served on rissoto

Dos de Cabillaud dans une sauce aux moules
Loin of cod in a mussel sauce

Halloumi croustillant avec mousse d'avocat et poivrons rouges rôtis avec une vinaigrette balsamique douce avec des patates douces
Crispy Halloumi with avocado mousse and roasted red peppers with a sweet balsamic dressing and sweet potatoes

Tarte de légumes grillés et fromage chèvre, sauce provençale
Roasted Vegetable Tart topped with goats cheese with Provençal sauce

Fromage au Dessert