

Menu Dimanche € 25

ENTRÉES

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

Moules farcies, accompagnées de sauce au vin blanc, crème et herbes et chapelure à l'ail
Mussel Bake - shelled mussels in a white wine, herb and cream sauce, topped with toasted garlic breadcrumbs

Tarte aux Bacon, poireaux et poivrons rouges
Bacon lek and red pepper Tart

Duo de Foie gras, poêlé servi avec et crémeux de châtaigne et terrine au confit de figue
Duo of Foie Gras, Pan fried with a chestnut cream and terrine with confit of fig.(supp 3€)

Pâté de maquereau fait maison
Homemade Mackerel Pate

Salade de fromage de chèvre et betterave
Goats cheese and beetroot Salad

PLATS

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

Jarrets d'agneau cuits lentement servi avec uneréduction de jus d'agneau et romarin
Lamb Shank served with a lamb and rosemary jus reduction (supp 4€)

Linguini Fruit de Mer
Seafood linguini

Brochette de Noix St Jacques et gambas dans un beurre à l'ail gingembre et citron servi sur du riz au beurre (supp 5€)
Brochette of Scallops and King Prawns cooked in ginger lemon and garlic served on butter rice

Chili aux haricots melange et riz
Three bean chilli with rice

Gnocchis et épinards avec une sauce crémeuse au fromage et tomate aux noix
Gnocchi and spinach with a creamy cheese sauce tomatoes and walnuts

Fromage ou Dessert