

Les Menus du Dimanche Midi :

Menu 25 euros

*La terrine « fabrication maison ».

ou

* 3 huîtres et crevettes roses.

~~~~~

\*Poisson du marché.

ou

\*Souris d'agneau confite au romarin.

~~~~~

*Café Médoc.

ou

*Dessert d'un autre menu avec un supplément de 4euros.

Le chef, propriétaire Michael Lemonnier et son équipe, vous souhaitent un agréable moment à notre table.

Menu 35 euros

*6 huîtres Normandes n°3.

*Pays Médoc : Grenier et Gratton.

*Tête de veau à la ravigote.

~~~~~

\*Poisson du marché au goût du chef.

\*Confit de canard « sélection Campet »

\*Rognon de veau : sauce crémée aux champignons et moutarde à l'ancienne.

~~~~~

*Tulipe de glaces.

*Le Colonel au citron vert.

*Le millefeuille framboise à la crème badiane.

Menu 45 euros

*9 huîtres Normandes n°3.

*Foie gras chaud sauce raisins.

*Duo de chèvre doux et betteraves.

~~~~~

\*Entrecôte a l'échalote ~ 450g  
Charolaise « sélection Léchevin »

\*Caille crapaudine, farce pain d'épices et foie gras chaud, jus à l'armagnac.

\*La suggestion du Chef.

~~~~~

*L'assiette quatre fromages AOP.

*Rêve de Lindsey, sphère garnie de glace à la crème fraîche d'Isigny, fabrication artisanale, fruits rouges et chantilly.

*Les profiteroles, glace vanille et sauce chocolat chaud maison.

Suggestion du chef :
La Sole, en filet sur ses millefeuilles de légumes, réduction de crustacés. crème bacon.