

MENU HISTOIRE ANCIENNE

22,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Ce menu n'est pas servi le samedi soir -
This menu is not served on saturday evening

19,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Au DÉJEUNER uniquement - On LUNCHTIME only
Cette formule est servi tous les jours sauf le samedi -
This menu is not served on Saturday
Non valable pour les groupes

Les entrées

Tartare de tomates / féta / courgettes, gaspacho vert,
Tomato tartar, green gaspacho, garlic and parmesan black bread crumble

Carpaccio de saumon, coriandre et citron, guacamole de petits-pois
Salmon carpaccio, coriander and lemon, peas guacamole

Rillettes de sardines, petits légumes et fines herbes
Sardine's rillettes, mixed-vegetables and horseradish sauce

Les plats

Le plat du jour de patrick (proposition sur la page de gauche)
Dish of the day

Filet de merlu grillé, sauce béarnaise, riz pilaf, légumes du jour
Grilled hake fish filet

Tournedos de cochon du pays au jambon fumé et champignons, servi grillé,
sauce béarnaise, pommes à la cendre, légumes du jour
Grilled pork tournedos

Les desserts

Pana cotta, compoté d'abricots vanille/cannelle
Pana cota, panfried apricot canilla and cinnamon

Vacherin déstructuré praliné-noisette, sauce chocolat
Praline and hazelnut ice-cream, meringue, whipped-cream and chocolate sauce

Eclair maison fraises-pistache (mousse pistache, sorbet fraises)
Choux pastry with pistachio and strawberries

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »