

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

Crème d'endives, béchamel légère au comté, croustons pain d'épice

Endives creamy soup, cheese cream, ginger bread croutons

Terrine de canard maison, confit de carottes et kumquats

Duck terrin, carrots and kumquat

Tartare du moment, mimosa d'oeuf, petits-pois en mayo
cabillaud fumé / avocat / céleri / tomates cerises / sucres / fines herbes

Smoked cod tartar, peas mayonnaise

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

Moelleux coco « comme un rocher », glace coco, chantilly, sauce chocolat

Coconuts desert (meringue, ice cream, chocolate sauce)

Ile flottante Mangue / Passion

Mango and passion fruit floating island

Tarte Tatin maison, crème fraîche

Homemade Tarte tatin, cream

Pruneaux pochés aux vieux porto et épices, glace à la réglisse

Poached prunes in old port, licorice ice cream

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