



RESTAURANT

**DU LUNDI AU VENDREDI**

12h à 14h30 | 19h à 22h30

**FORMULES**

Entrée + plat **ou** plat + dessert

**24 €**

Entrée + plat + dessert

**30 €**

**Pour commencer *Starters* 9 €**

Assiette de saumon fumé Norvégien,  
blinis maison et sa crème d'aneth

*Smoked Norwegian salmon,  
homemade blinis with dill cream*

Œuf bio poché et son trio de lentilles,  
émulsion au chorizo

*Organic poached egg with a trio of lentils  
in a chorizo cream*

Croustillant de chèvre chaud,  
pomme granny smith et ses baies

*Warmed goat's cheese salad with  
granny smith apples and mixed berries*

Foie gras de canard entier, pain d'épice  
et sa confiture de figue

*Duck foie gras, gingerbread  
and fig jam*

Velouté de Butternuts,  
châtaignes et noisettes

*Butternuts soup, chestnuts and hazelnuts*

**MERCI À NOS PARTENAIRES :**

Le Coq Saint Honoré pour ses volailles

La Maison Michel Cluizel pour son chocolat

La Boulangerie Martin Yannick pour son bon pain

La Maison Laurance pour ses légumes bio  
et de production locale

**Pour suivre *Main courses* 17 €**

Filet de bar, sauce crémeuse au citron

*Pan fried seabass and citrus dressing*

Filet de canette à l'orange

*Duck fillet, orange sauce*

Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel

*Grill butcher's cut steak with herbs butter*

Pavé de saumon mariné aux baies roses

*Grill salmon steak in a pink peppercorns sauce*

Plat du marché

*Market main course*

- Garnitures au choix : écrasé de pommes de  
terre, pôlée de légumes, haricots verts,  
riz pilaf ou pommes frites

*- Choice of garnish : crushed potatoes, seasonal  
sautéed vegetables, green beans, pilaf rice or  
french fried potatoes*

**Pour terminer *Desserts* 9 €**

Assortiment de desserts maison

*Selection of homemade desserts*

Tarte Tatin de la maison, crème fraîche d'Isigny

*Homemade Tatin tart, Isigny whipped cream*

Profiteroles, glace vanille et chocolat fondu  
de la Maison Cluizel

*Chocolate profiteroles served  
with vanilla ice-cream*

Brioche façon pain perdu, glace caramel  
beurre salé

*Brioche pain perdu style, salt toffee ice cream*

Café ou thé gourmand

*Gourmet coffee or tea*

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café,  
framboise, fraise, coco, citron

*Ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee,  
raspberry, strawberry, coconut, lemon*

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*



RESTAURANT

**TOUS LES JOURS  
DE 12H À 23H  
EVERY DAY  
FROM 12AM TO 11PM**

## Menu du marché

**21 €**

**DE 12H À 14H30**

Menu valable du lundi au samedi

*This menu is available from Monday to Saturday*

Le Plat du marché, un dessert  
et une boisson sans alcool (hors jus frais)  
ou un verre de vin du mois ou une bière 25 cl  
*Market main course, a dessert and a soft drink  
(excluding squeezed juices)  
or a glass of wine or a beer 25 cl*

Une Boisson au choix\*  
*One drink at choice\**

+

Le Plat du marché  
*Market main course*

+

Café Gourmand  
*A "Café Gourmand"  
(a mixed of mini-pastry served with your coffee)*

\*boisson sans alcool (hors jus frais)  
ou un verre de vin du mois  
ou une bière 25 cl Heineken  
*\*a non-alcoholic drink (except fresh juice)  
or a glass of the wine of the month  
or a 25cl Heineken beer*

## Sur le pouce...

Assiette de saumon fumé servie avec toasts 19 €  
*Smoked salmon served with toasts*

Assiette de charcuterie et fromage 12 €  
*Assortments of cold meats and cheese selection*

Soupe de saison 9 €  
*Seasonal soup*

## Nos plats...

Salade Caesar au poulet ou saumon 15 €  
(salade, tomates, poulet grillé ou saumon, croûtons)  
*Chicken or Salmon Caesar salad (salad, tomatoes, grilled chicken or salmon, bacon bits, croutons)*

Club poulet, chips (poulet grillé, tomate, bacon, salade, œuf, mayonnaise) 15 €  
*Chicken club sandwich with crisps (grilled chicken, tomato, bacon, salad, egg, mayonnaise)*

Filet de volaille aux champignons, garniture du jour 17 €  
*Chicken fillet, mushroom sauce, garnish of the day*

Cheeseburger, galette de pomme de terre, salade verte 17 €  
*Cheeseburger, roastie potatoes and green salad*

Plat du marché 17 €  
*Market main course*

Penne à la bolognaise, fromage râpé 17 €  
*Penne with bolognese, grated cheese*

## Gourmandises...

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 5 €  
*Light cottage cheese with red fruit coulis*

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 9 €  
*Half cook chocolate cake served with vanilla ice cream*

Salade de fruit 5 €  
*Fruits salad*

Glace ou sorbet : vanille, chocolat, café, framboise, fraise, coco, citron 3 € la boule  
*Ice cream or sorbet : vanilla, chocolate, coffee, raspberry, strawberry, coconut, lemon*

Prix nets, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - *Alcohol abuse is dangerous for health*

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel

*Our products are likely to contain allergens, their list is to be asked to our waiter*