

Entrée / plat / dessert 30€

Entrée - plat ou plat - dessert 24€

Les entrées : 11€

Tarte fine tomates confites, coques et moules de Bouchot ou
Tartare de canard mariné, pickels de saison et moutarde à l'ancienne.

Les plats : 18€

Volaille jaune de Licques salée à l'anchois, salade tiède
de Haricots vert à la roquette ou
Calamar façon carbonara, crème double et tomme de Cassel.

L'assiette de 3 fromages 7€

Les desserts : 6€

Arlette chocolat, salidou et noisettes grillées ou
Panacotta Mirabelles confites et crumble speculos.

RG un jour, RG toujours :

Les huîtres Fine de Claire d'Oléron n°3 Les 6/11€ 9/15€ 12/19€
La tête de veau gribiche 16€ / L'entrecôte grillée maitre d'hôtel 28€
Les profiteroles au chocolat 8€

Prix service compris

Nos viandes sont dans la mesure du possible d'origine Française

