

Entrée / plat / dessert 30€

Entrée - plat ou plat - dessert 24€

Les entrées : 11€

Salade de printemps, gésiers à la Modène et crottin de chèvre au lard. ou
Poulpe sauté à l'ail fumé d'Arleux, et chorizo Ibérique grillé.

Les plats : 18€

Aile de raie à la Grenobloise, pomme de terre château ou
Bavette grillée, asperges vertes du Pont d'Achelles et ail des ours.

L'assiette de 3 fromages 7€

Les desserts : 6€

Les premières Fraises de « Coutiches » façons Melba ou
Tarte fine au chocolat, crème glacée amandes IGP.

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

