

Menu au choix

Entrée & plat & dessert 34€

Entrée & plat ou plat & dessert 26€

Plat principal uniquement 22€

Millefeuille de saumon fumé, réduction acidulée de betteraves

Poêlon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail rose

Tartare de thon rouge, pignons de pin, citron vert et zestes de kumbawa

Velouté de saison, selon le retour du marché

Tarte fine d'andouille de Guéméné, tombée de poireaux et crème de moutarde à l'ancienne

Carbonnade Flamande, frites et brisures de pain d'épices

Suprême de poulet jaune, poêlée grand-mère

Véritable Entrecôte Charolaise, sauce béarnaise et poêlée de rattes du Touquet à l'ail

Waterzooï de poissons de nos côtes et julienne de légumes

Daurade grillée, risotto aux champignons et réduction aux saveurs d'Asie

Assiette de fromages

La Vraie poire Belle-Hélène

Crème brûlée façon Irish

Tarte citron meringuée déstructurée

Éclair façon Saint-Honoré, cœur praliné et glace croquantine

Free choice of menu

Starter & main course & desert 34€

Starter & main course or main course & desert 26€

Main course 22€

Smoked Salmon with whipped cream and beetroot

Snails with garlic butter

Red Tuna tartar, pine nuts and lime

Seasonal soup

Schmuck of Guéméné tart, leek and mustard cream

Flemish beef stew in bier and gingerbread, French fries

Yellow Chicken breast, carrot, potatoes and mushrooms, cream sauce

Charolais Rib steak, béarnaise sauce and panfried local potatoes with garlic

Waterzooi of steam cooked fish with vegetables

Grilled sea bream, mushroom risotto, sweet and sour sauce

Cheese Plate

True Belle Hélène pear

Crème brulee like Irish coffee

New lemon meringue pie

Éclair like Saint Honoré, praline and hazelnut ice cream