

Menu de Jeannette 29€
Une entrée + un plat + un dessert

Formule du Boulevard 23€
Une entrée + un plat ou un plat + un dessert

Les Entrées

Marbré de chèvre au pesto et mesclun

Rillettes aux deux saumons

Salade de mesclun au parmesan et magrets fumés

Panaché de salades aux herbes et à l'huile olive

L'entrée de l'ardoise

Tradition du Terroir

*Soupe de Poissons de chez « Pérard au Touquet » (Label Rouge),
Rouille et croûtons*

Les 6 escargots de Bourgogne

Salade aux anchois de la Maison Desclaux à Collioure

Rillettes de sardines façon grand-mère de La Perle des Dieux

*Assiette comme à Lyon
(Assortiment de charcuteries Lyonnaise)*



Les Plats

Filet de saumon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

*Pavé de Bœuf Charolais (Label Rouge)
Sauce au poivre vert*

Cuisse de canard rôtie aux épices

Suprême de daurade à l'anis

Emincé de volaille sautée aux champignons des bois

Filet de bœuf Château sur le grill + 4€

Le plat de l'ardoise

Tradition du Terroir

Tripes à la mode de Caen de Michel Ruault

*Andouillette AAAAA grillée
(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques)*

Boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra

A la carte, Entrées 8€, Plats 19€, Desserts 8€

Service 10 % compris calculé sur le montant HTVA

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon

Croustillant au chocolat amer, crème anglaise

Framboisier au coulis de fruits rouges

Fromage blanc aux Griottines

Gâteau Opéra chocolat café

Ou Brie de Meaux

Les Glaces

*(Sorbets et Glaces artisanales 100% naturelles
Terre-adélice artisan Glacier)*

Macaronade glacée à la Mirabelle, façon Baba

Douceur glacée châtaignes et marrons confits

Le Colonel (citron Bio, Vodka) +4€

Coupe des Noces

« Sorbet framboise et citron bio, Griottines au Kirsch »



A la carte, Entrées 8€, Plats 19€, Desserts 8€

Service 10 % compris calculé sur le montant HTVA