

La palette de la semaine

Entrée / Plat OU Plat / Dessert - 31€

Entrée / Plat / Dessert - 37€

Formule boissons comprises* - 67€

(*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)

ENTRÉES

Veau “Vitello Tonnato”

Veau fondant, crème au thon, câpres, parmesan et roquette

ou

Cassiolette de moules du Mont-Saint-Michel

Légumes en feuilletés

PLATS

Mignon de porc cuit à basse température

Aubergine en milanaise, ketchup d'oignons et jus réduit

ou

Dos de sebasto rôti

Légumes fondants et vierge herbacée

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

DESSERTS

Sablé breton et crème de mangue

ou

Riz au lait

Caramel beurre salé et noix de pécan

À la carte

NOS ENTRÉES

Truite de mer

13€

Agurmes et crème raifort

Foie gras de canard IGP France

18€

Fruits rouges et brioche toastée

Focaccia à la tomate

11€

Crème de chèvre et mortadelle de Bologne IGP

Crème de petits pois glacée à la menthe

13€

Burrata et olives

NOS PLATS

Pavé de cœur de rumsteak Black Angus à la sauce au poivre

36€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

Tartare de bœuf charolais IGP France haché par notre boucher

24€

Soja, huile de sésame et piment fumé, frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

Fish and chips de cabillaud

25€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare

Pleurottes du panicaud, abricots, courgettes

26€

Sauce Sotolon

Aile de raie sauce Dugléré

28€

Ratatouille niçoise

La véritable salade César

24€

Volaille, anchois, oeuf, parmesan et croûtons

Menu enfant

15€

Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la chicorée

10€

Profiteroles à la vanille de Madagascar

11€

Sauce au chocolat Valrhona sélection

Tartelette chocolat et caramel beurre salé

10€

Crème glacée chocolat

Minestrone de fruits du moment

9€

Sorbet de la Ferme des Auges

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

12€

NOS COCKTAILS

LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

Gin tonic du Cerisier 14€

Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic

La signature du Cerisier 12€

Gin de la Maison du Pin / Rose / Fraise

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

Le Spritz du Cerisier 9€

Orange / Raisin blanc / Touche de soda

Touche de Fraise 9€

Fraise / Rose / Hibiscus / Touche de soda

LES CLASSIQUES

Américano 10€

Campari / Vermouth rouge / Eau pétillante

Moscow Mule 11€

Vodka / Ginger beer / Jus de citron

Apérol Spritz 12€

Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse

Hugo Spritz 13€

Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse

Pour découvrir notre sélection complète de spiritueux et digestifs, n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

NOS BIÈRES

25cl / 33cl / 50cl

Brasserie Saint Omer “La Pils du Ceriser” 4.5€ / 6€ / 8,50€

Bière pression blonde, 5,2°

Brasserie Castelain “Cadette Tropical Blast” 5,5€ / 7€ / 9,50€

Bière pression IPA, 6°

Brasserie Castelain “La Grand cru” 5,5€ / 7€ / 9,50€

Bière pression triple, 8,5°

Brasserie Boerenerf “Terroir” 13€ /

Bière pression Kriek, 6.40°

Brasserie Célestin “La Dix” / 8€ /

Bière blonde bouteille, 6.50°

SOFTS

Eau plate “St Amand Villers” - 50cl / 1L 4,5€ / 6€

Eau gazeuse “St Amand Villers” - 50cl / 1L 4,5€ / 6€

Jus de fruits “Jus de rêve” - pur jus de fruit bio 25cl 5€

Au choix : Tomate / Pomme / Orange / Ananas

Perrier - 33cl 5€

Limonade “La Gosse” - 25cl 6,5€

Tonic “La french” 4,5€

Coca cola Original - 33cl 5€

Coca cola Zéro - 33cl 5€

Lipton Ice Tea - 25cl 4€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné / Ristretto - Café Muda 3€

Allongé 3,5€

Café crème 4€

Capuccino 5,5€

Thé “UNAMI” 5,5€

CARTE DES VINS

Verre
12.5cl

Bouteille
75cl

CHAMPAGNES

Denis Salomon ”Ma Vallée éclairée”, Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, “Brut Rosé”, Brut	--	135€

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté Domaine de la Folie, 2023	9€	50€
Saumur Domaine Nicolas Grosbois, 2023	8€	40€
AOP Corse,“Fiumeseccu” Domaine ‘Alzipratu, 2025	9€	50€
IGP “First Flight” Viognier, Domaine Graeme et Julie Bott, 2025	9€	50€
Mâcon Solutré-Pouilly François d’Allaines, 2024	9€	50€

VINS MOELLEUX

Jurançon, “Bolero” Domaine Cauhapé, 2021	9€	48€
---	----	-----

VINS ROUGES

Côte de Nuits-Villages “Préau” Domaine François d’Allaines, 2023	12€	65€
AOC Bugey, “Les Arcs” Domaine Bonnard, 2025	10€	55€
IGP Ile de beauté “Mino” Domaine Sant Armettu , 2024	9€	50€
IGP Syrah, “Vignes d’à côté” Domaine Yves Cuilleron, 2024	7.50€	39€
Margaux Château Grand Tayac, 2011	12€	65€
VDF Pineau d’Aunis “M50” Maison du Pin, 2025	8.50€	47€

VINS ROSÉS

Côte de Provence, Cuvée “G” Maison Galoupet, 2025	8€	44€
--	----	-----



La palette de la semaine

Starter / Main course OR Main course / Dessert - 31€

Starter / Main course / Dessert - 37€

Drinks included - 67 €*

*(*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*

Available at every services

STARTERS

Mont-Saint-Michel mussels casserole

Puff pastry vegetables

or

Roasted redfish fillet

Melting vegetables and herb vinaigrette

MAIN COURSES

Slow-cooked pork tenderloin

Milanese-style aubergine, onion ketchup and reduced jus

or

Warm confit salmon

Saffron rouille, fish soup jus and Mediterranean vegetables

CHEESE

(An extra €12)

Selection of cheeses from "La Prairie" Cheese Shop

DESSERTS

Rice pudding

Salted butter caramel and pecans

or

Breton shortbread and mango cream



À la carte

OUR STARTERS

See trout

13€

White asparagus and strawberries

Duck foie gras

18€

Rhubarb and gingerbread

Tomato focaccia

11€

Goat's cheese and mortadella from bologna

Iced pea soup with mint

13€

Burrata and olives

OUR MAIN DISHES

Black Angus Rumsteak

36€

Pepper sauce, french fries and salad

Hand-cut beef tartare, prepared

24€

Soybeans, sesame oil, smoked chili pepper and french fries

Cod Fish and Chips

25€

French fries and tartar sauce

Chanterelles, apricot and zucchini

26€

Sotolon sauce

Skate wing with Dugléré sauce

28€

Ratatouille niçoise

Caesar salad

24€

Poultry, anchovies, eggs, parmesan and croutons

Children's menu

15€

Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup

NOS DESSERTS

Chicory crème brûlée

10€

Madagascar vanilla profiteroles

11€

Chocolate sauce

Chocolate and salted butter caramel tartlet

10€

Minestrone of seasonal fruits

9€

Sorbet of seasonal fruits des Auges

Selection of Matured Cheeses from La Prairie Cheese Dairy

12€