



Menu Enfants

(Moins de 12 ans seulement)

Entrée

Soupe du jour

Salade de fruit

Plats Principaux

Rôti du jour

ou

Boulettes de viande à la sauce tomate

ou

Goujons de poisson ou de poulet

ou

Pâtes

Les plats principaux sont servis avec purée ou frites et légumes ou salade ainsi que d'un soda ou jus de fruits

Desserts

Gelée de fruit

ou

Glaces

ou

Mini Panacotta avec un coulis aux fruits

€14.45



Menu Petit-déjeuner

Jus de fruits

Jus de fruits au choix

Céréales au choix

Choix varié de céréales et Muesli

Option Santé

Sélection de fruits du buffet servis avec du yaourt naturel

Ou

Petit-déjeuner irlandais

Bacon, saucisse, tomate, pain de pomme de terre, pain brun fait maison et oeuf sur le plat ou brouillé

Ou

Hareng Grillé

Ou

Assiette Froide

Notre boulangerie

Petits pains croustillants, pain brun ou pain grillé,
croissants et pâtisseries,
beurre et confiture

Thé ou café

€14.55

Menu Petit-déjeuner pour enfants

(Moins de 12 ans)

Jus de fruits

Jus de fruits au choix

Céréales au choix

Choix varié de céréales et Muesli

Bacon, saucisse et oeuf sur le plat ou brouillé

Petit pain frais avec beurre et confiture

€8.15



Menu Diner

Entrées

Salade Caprese

Salade de tomates coeur de boeuf et mozzarella avec une sauce balsamique, accompagnée de basilic frais et de pignons de pain grillés.

Escargots

Servis avec une sauce au beurre à l'ail.

Asperges Glacées au Fromage Bleu

Asperges fraîches caramélisées avec une sauce au bleu.

Saumon Fumé et Crevettes Roses

Fines tranches de saumon fumé et crevettes marinées au citron vert et à la coriandre servies avec des blinis chauds et une sauce au raifort.

Soupe du Jour

Demandez au serveur ce que le chef vous a préparé aujourd'hui.

Plats Principaux

Poisson du Jour

Poisson frais du jour en provenance du pêcheur James Meyler de Wexford ou bien des poissonneries de Cherbourg ou Roscoff. Demandez au serveur ce que le chef vous propose aujourd'hui.

Confit de Canard

Confit et magret de canard accompagnés de choux rouges braisés et d'une sauce aux prunes.

Filet de Boeuf "Oscar"

Filet de boeuf irlandais, cuit à votre convenance, servi avec un fondant de pommes de terre, un panaché de légumes et une sauce Béarnaise.

Jarret d'Agneau Braisé

Jarret d'agneau braisé, agrémenté d'ail et servi sur une purée de légumes-racines.

Escalope de Porc Poêlée

Duo d'escalopes de porc servi avec une roulade d'asperges au prosciutto, au beurre blanc.

Plats Végétariens

Sélection de plats végétariens du jour, selon la saison et les produits frais des marchés locaux.

Demandez au serveur ce que le chef vous a préparé aujourd'hui.

Les plats principaux sont servis avec des légumes frais, pommes de terre ou salade.

Desserts

Veuillez consulter la carte des desserts

Les procédures d'hygiène strictes sont suivies rigoureusement dans nos cuisines.

Ceci dit, en raison de la présence de noix dans certains de nos produits, il est possible qu'il y ait des traces d'arachide dans certains aliments.

€36.75



Menu Diner

Entrées

Gratin aux Lardons et Champignons

Gratin aux lardons et champignons avec sa sauce Béchamel et croûtons à l'ail.

Escargots

Servis avec une sauce au beurre à l'ail.

Asperges Glacées au Fromage Bleu

Asperges fraîches caramélisées avec une sauce au bleu.

Saumon Fumé et Crevettes Roses

Fines tranches de saumon fumé et crevettes marinées au citron vert et à la coriandre servies avec des blinis chauds et une sauce au raifort.

Soupe du Jour

Demandez au serveur ce que le chef vous a préparé aujourd'hui.

Plats Principaux

Poisson du Jour

Poisson frais du jour en provenance du pêcheur James Meyler de Wexford ou bien des poissonneries de Cherbourg ou Roscoff. Demandez au serveur ce que le chef vous propose aujourd'hui.

Confit de Canard

Confit et magret de canard accompagnés de choux rouges braisés et d'une sauce aux prunes.

Filet de Boeuf "Oscar"

Filet de boeuf irlandais, cuit à votre convenance, servi avec un fondant de pommes de terre, un panaché de légumes et une sauce Béarnaise.

Côtes d'Agneau Grillées

Côtes d'agneau marinées et grillées accompagnées d'une purée de courges et de pois chiches.

Escalope de Porc Poêlée

Duo d'escalopes de porc servi avec une roulade d'asperges au prosciutto, au beurre blanc.

Plats Végétariens

Sélection de plats végétariens du jour, selon la saison et les produits frais des marchés locaux. Demandez au serveur ce que le chef vous a préparé aujourd'hui.

Les plats principaux sont servis avec des légumes frais, pommes de terre ou salade.

Desserts

Veillez consulter la carte des desserts

Les procédures d'hygiène strictes sont suivies rigoureusement dans nos cuisines.

Ceci dit, en raison de la présence de noix dans certains de nos produits, il est possible qu'il y ait des traces d'arachide dans certains aliments.

€36.75



Desserts

'Cheesecake' au Baileys

Le 'Cheesecake' du Chef nappé d'une liqueur au Baileys.

Pyramide de Chocolat

Servie avec un coulis de framboise.

Crumble à la Rhubarbe

Servi chaud et accompagné d'une crème anglaise.

Sorbet au Champagne

Sorbet très rafraîchissant au citron et au champagne.

Plateau de Fromages

Grand choix de fromages Irlandais et Français, servis avec des tranches de fruits et biscuits salés.

Salade de Fruits et Glaces

Sélection de glaces à la vanille, à la fraise et au chocolat servie sur un lit de fruits et nappée d'un coulis au chocolat.

Thé ou Café

Des procédures d'hygiène strictes sont suivies dans nos cuisines mais en raison de la présence de noix dans certains produits, il est possible que des traces de cacahuètes peuvent se trouver dans certains aliments.