



CARTE



Entrées froides

<i>Jambon persillé maison</i>	14,00 €
<i>Assiette de terrines de gibier du chef</i>	15,00 €
<i>Dégustation autour du canard (foie gras, terrine, magret et ou petite salade).</i>	27,00 €



Entrées chaudes

<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 6</i>	10,00 €
<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 12</i>	18,00 €
<i>Soupe de poissons et ses croutons aillés, noix de pétoncle</i>	15,00 €
<i>Vol au vent de grenouilles et escargots au beurre de persil et d'ail</i>	28,00 €



Gibiers selon arrivage et saison

<i>Bourguignon de sanglier et ses pâtes fraîches</i>	18,00 €
<i>Salmis de canard colvert et ses croûtons aillés</i>	25,00 €

* Pour les personnes sensibles aux allergies et aux intolérances (gluten, soja, arachides, fruits à coques, etc. ...), demandez-nous et nous vous renseignerons avec plaisir.

Pour tous règlements par chèque, une pièce d'identité sera demandée. Merci

