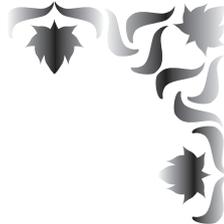


# CARTE



## *Entrées froides*

<i>Jambon persillé maison</i>	14,00 €
<i>Assiette de terrines du chef</i>	15,00 €
<i>Salade gourmande de haricots verts, foie gras et magrets fumés l'huile de noisette</i>	20,00 €
<i>Duo de foie gras de canard et sa petite salade, à l'huile de noisette, pain grillé</i>	22,00 €

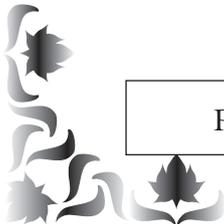


## *Entrées chaudes*

<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 6</i>	9,00 €
<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 12</i>	17,00 €
<i>Feuilleté de grenouilles et escargots au beurre de ciboulette</i>	22,00 €
<i>Gratin de queues d'écrevisses</i>	26,00 €



\* 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
--





## *Poissons*

*Filet de sandre roti, jus de roti, ratatouille  
et pommes Anna*

24,00 €

*Pavé de sandre à la crème, champignons de Paris  
et morilles, pommes Anna*

28,00 €

*Friture d'ablettes (250 gr.) selon pêche et arrivage*

17,00 €

*Poêlée de grenouilles fraîches en persillade (selon arrivage)*

28,00 €



## *Viandes et Volailles*

*Coq au vin blanc et ses pâtes fraîches,*

18,00 €

*Filet de bœuf limousin nature, garni,*

24,00 €

*Fricassée de volaille de Bresse à la crème,  
champignons de Paris et morilles*

26,00 €

*Filet de bœuf limousin aux champignons  
de Paris et morilles*

30,00 €

*Feuilleté de ris de veau aux morilles*

36,00 €



## *Suggestion enfant*

*Filet de poulet au jus de roti*

*Pâtes fraîches ou pommes Anna*

8,00 €

*Glace*

*1 Boisson au choix.*



*Fromage blanc nature ou à la crème*

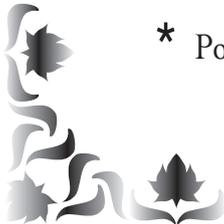
4,50 €

*Assiette de Fromages*

7,00 €

\* Pour la provenance de nos viandes et volailles, veuillez consulter notre tableau "Bon à savoir"

Nous sommes à votre disposition pour les plats et menus à emporter.  
(Carte à votre disposition).





Menu à 15,00€



(sauf le soir, samedi, dimanche et jours fériés)

*Salade de gésiers confits*

*ou*

*Terrines du chef*

*ou*

*Jambon persillé maison*

↔

*Plat du jour*

↔

*Assiette de fromages*

*ou*

*Fromage blanc*

*ou*

*Dessert*

↔

*Café*



Menu à 20,00€



(sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

*Quiche au saumon, petite  
salade à l'huile de basilic*

*ou*

*Œufs en meurette, croûtons aillés*

*ou*

*6 Escargots de Bourgogne en coquille*

↔

*Coq au vin blancs et ses  
pâtes fraîches*

*ou*

*Pavé de brochet sauce  
pochouse, riz basmati*

↔

*Assiette de Fromages*

*ou*

*Fromage blanc*

↔

*Suprêmes de pamplemousses  
au marasquin et son sorbet*

*ou*

*Ile flottante crème anglaise*





Menu à 28,00€



*Salade gourmande de haricots verts  
à l'huile de noisette  
foie gras et magrets fumés*

*ou*

*Vol au vent de grenouilles et  
escargots au beurre de ciboulette*

*↳*

*Petite friture d'ablettes (selon pêche)  
à partir de 2 personnes*

*ou*

*Rosace de lapin français  
jus au romarin et pâtes fraîches*

*ou*

*Filet de sandre roti, jus de  
roti, ratatouille et pommes Anna*

*↳*

*Assiette de fromages*

*ou*

*Fromage blanc*

*↳*

*Nougat glacé et son coulis  
de framboises*

*ou*

*Croustillant chocolat noisette  
glace vanille et crème anglaise*



Menu à 40,00€



*Duo de foie gras de canard  
et sa petite salade  
à l'huile de noisette*

*↳*

*Pôchouse du chef et ses  
croutons aillés (avec arêtes)*

*ou*

*Grenouilles fraîches en persillade  
(selon arrivage)*

*ou*

*Pavé de sandre à la crème,  
champignons et morilles,  
pommes Anna*

*↳*

*Assiette de fromages*

*ou*

*Fromage blanc*

*↳*

*Carte des Dessert*

