



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

<i>Filet de sandre roti, jus de roti, ratatouille et pommes Anna</i>	24,00 €
<i>Pavé de sandre à la crème, champignons de Paris et morilles, pommes Anna</i>	28,00 €
<i>Friture d'ablettes (250 gr.) selon pêche et arrivage</i>	17,00 €
<i>Poêlée de grenouilles fraîches en persillade (selon arrivage)</i>	28,00 €




Viandes et Volailles

<i>Coq au vin blanc et ses pâtes fraîches,</i>	18,00 €
<i>Filet de bœuf limousin nature, garni,</i>	24,00 €
<i>Fricassée de volaille de Bresse à la crème, champignons de Paris et morilles</i>	26,00 €
<i>Filet de bœuf limousin aux champignons de Paris et morilles</i>	30,00 €
<i>Feuilleté de ris de veau aux morilles</i>	36,00 €



Suggestion enfant


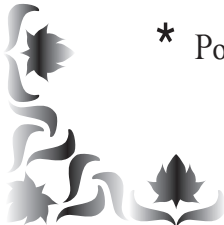
<i>Filet de poulet au jus de roti</i>	
<i>Pâtes fraîches ou pommes Anna</i>	8,00 €
<i>Glace</i>	
<i>1 Boisson au choix.</i>	




<i>Fromage blanc nature ou à la crème</i>	4,50 €
<i>Assiette de Fromages</i>	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

