



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 à l'huile de noisette</i>	22,00 €
<i>Dégustation autour du canard (foie gras, terrine, magret), et sa petite salade</i>	27,00 €



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 persil</i>	23,00 €
<i>Gratin de queues d'écrevisses</i>	28,00 €



* *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*

30,00 €

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

17,00 €

Poêlée de grenouilles fraîches en persillade (selon arrivage)

30,00 €



Viandes et Volailles

Coq au vin blanc et ses pâtes fraîches,

18,00 €

Filet de bœuf limousin nature, garni,

25,00 €

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

28,00 €

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

32,00 €

Feuilleté de ris de veau aux morilles

38,00 €



Suggestion enfant

Filet de poulet au jus de roti

Pâtes fraîches ou pommes Anna

8,00 €

Glace

1 Boisson au choix.



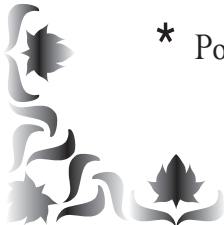
Fromage blanc nature ou à la crème

5,00 €


Assiette de Fromages


8,00 €

* 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)

*Quiche au saumon et
sa petite salade*

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)

*Pressé de charcuterie
façon aspic et
sa petite salade folle*

ou

Œufs en meurette, croûtons aillés

ou

6 Escargots de Bourgogne en coquille

↳

*Coq au vin blanc et ses
pâtes fraîches*

ou

*Pavé de brochet sauce
pochouse, riz basmati*

↳

Assiette de Fromages

ou



Fromage blanc


ou

*Suprêmes de pamplemousses
au marasquin et son sorbet*


ou

Ile flottante crème anglaise





Menu à 30,00€



*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 persil*

↔

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

ou

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

ou

*Suprême de poulet fermier
à la crème, champignons de
Paris et morilles, riz basmati*

↔

Assiette de fromages

ou




Fromage blanc

↔


*Nougat glacé et son coulis
de framboises*

ou

*Croustillant chocolat noisette
glace vanille et sa crème anglaise*



Menu à 40,00€



*Dégustation autour du canard
(foie gras, terrine, magret)*

↔

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

ou

*Poêlée de grenouilles en
persillade (selon arrivage)*

ou

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

↔

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

↔

Carte des Desserts

