



CARTE



Entrées froides

<i>Jambon persillé maison</i>	14,00 €
<i>Assiette de terrines du chef</i>	15,00 €
<i>Médailillon de saumon, crevettes marinées et salade de lentilles vertes à l'huile de noisette</i>	18,00 €
<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>	10,00 €
<i>Escargots de Bourgogne en coquille, les 12</i>	18,00 €
<i>Vol au vent de grenouilles et escargots, quenelles et champignons en persillade</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

<i>Filet de sandre roti, jus de roti, fenouil et pommes Anna</i>	25,00 €
<i>Pavé de sandre à la crème, champignons de Paris et morilles, pommes Anna</i>	30,00 €
<i>Friture d'ablettes (250 gr.) selon pêche et arrivage</i>	18,00 €
<i>Poêlée de grenouilles en persillade (250 gr.)</i>	28,00 €
<i>Pôchouse du chef et ses croûtons aillés (avec arêtes 30 mm)</i>	36,00 €




Viandes et Volailles

<i>Coq au vin blanc et ses pâtes fraîches,</i>	20,00 €
<i>Filet de bœuf limousin nature, garni,</i>	26,00 €
<i>Fricassée de volaille de Bresse à la crème, champignons et morilles</i>	32,00 €
<i>Filet de bœuf limousin à la crème, champignons de Paris et morilles</i>	38,00 €
<i>Fricassée de ris de veau aux morilles</i>	42,00 €



Suggestion enfant


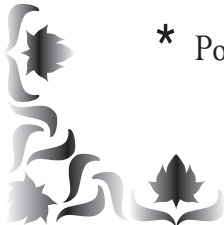
<i>Filet de poulet au jus de roti</i>	
<i>Pâtes fraîches ou pommes Anna</i>	8,00 €
<i>Glace et 1 Boisson au choix.</i>	




<i>Fromage blanc nature ou à la crème</i>	5,00 €
<i>Assiette de Fromages</i>	9,00 €


* 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)

Petite 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 22,00€



(sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

*Gaspacho et son riz au
chorizot*

ou

Œufs en meurette, croûtons aillés

ou

6 Escargots de Bourgogne en coquilles

↔

*Coq au vin blanc et ses
pâtes fraîches*

ou

*Quenelle de brochet en
feuilleté, riz basmati
et coulis de crustacés*

↔

Assiette de Fromages

ou

Fromage blanc


ou

*Suprêmes de pamplemousses
au marasquin et son sorbet*


ou

Ile flottante crème anglaise





Menu à 35,00€



*Médailon de saumon, crevettes
marinées et lentilles vertes
à l'huile de noisette*

ou

*Vol au vent de grenouilles et
escargots, quenelles et champignons
sauce persillée*

↳

Petite friture d'ablettes (selon pêche)

ou

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

ou

*Salmis de canard (vin rouge)
croûtons aillés et pâtes fraîches*

↳

Assiette de fromages

ou



Fromage blanc

↳


*Nougat glacé maison et
son coulis de framboises*

ou

*Croustillant chocolat noisette
glace vanille et sa crème anglaise*



Menu à 45,00€



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

↳

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

ou

*Poêlée de grenouilles en
persillade*

ou

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

↳

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

↳

Carte des Desserts

