

Entrée + plat + fromage ou dessert 34€



La salade gourmande : bouquet de salade parfumée à l'huile de noisettes, toast au foie gras, gésiers de volaille confits, pleurotes et magret de canard fumé

13€

La ballotine aux deux poissons sauce homardine

13€

Le suprême de poulet rôti, jus réduit au thym, écrasé de pommes de terre et champignons

21€

Le poisson du moment, coulis de tomates au basilic et ratatouille

21€

La tarte fine aux pommes sauce au miel

8€

La coupe glacée : glace nougat, pistache, lait d'amande, fruits secs torréfiés arrosés d'Amaretto et chantilly

8€

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS



Entrée + plat + fromage ou dessert 45€

Le foie gras de canard maison pain d'épices et confiture de clémentines

18€

Les gambas flambées au whisky, étuvé de courgettes

18€

Le pavé de maigre, beurre d'herbes et confit de poireaux

25€

L'entrecôte Angus snackée, crème de cèpes, pommes de terre rôties au thym

25€

Le moelleux chocolat, crème à la pistache

10€

Café ou thé gourmand (assortiment des desserts à la carte)

10€

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

SUGGESTIONS

*(*uniquement à la carte ou supplé de 10€ dans les menus)*

Le coeur de ris de veau braisé aux morilles

écrasé de pommes de terre

30€*

L'andouillette 5A snacké à la crème de

Langres pommes de terre rôties au thym

22€

Prix nets en euros et service compris

Dans le souci de travailler les produits frais, veuillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures.