

Entrées

- *Roulés de Crevettes aux d'asperges et Comté 13 euros
 - * Tempura d'Asperges vertes 12 euros
- * Chèvre cendré en croustillant, au miel et amandes 10 euros
 - *Œuf cocotte au foie gras de Canard poêlé 13 euros
 - *Pâté en croûte de Canard et pickels 10 euros
- *Tarte sablée aux escargots de Bourgogne en persillade 10 euros
 - *Ragoût de Morilles et œuf poché 14 euros

Plats

- *Filet de Daurade royale, risotto 18 euros
- *Pavé de Thon rouge à la plancha 18 euros
- *Faux Filet de Bœuf Charolais, sauce poivre, frites 22 euros
 - *Burger de Bœuf au comté, frites 15 euros
- * Rognon de Veau à la moutarde d'Orléans 17 euros
- *Magret de Canard et pomme rôtie au gingembre 17 euros

Fromages ou Desserts (7.00 euros)

- *Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté, confiture maison
 - *Macaron aux fraises
 - *Tarte Tatin
 - *Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- *Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
- *Moelleux chocolat au cœur coulant, glace
 - *Coupe de glaces et sorbets (3 boules)

Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros

Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

Voir aussi le midi du Mercredi au Samedi

Le menu du jour à l'ardoise

Entrée plat dessert : 24 euros (hors jours fériés)