

« MENU CARTE »

38€

(entrée+plat+fromages ou dessert)

« **NOS ENTRÉES** » (16€ a la carte)

* Les Œufs pochés en meurette tradition a la Bourguignonne.

Ou

* La terrine de pintade aux trompettes et châtaignes maison, condiments et confit d'oignons , petit mesclun .

Ou

* Le foie gras de canard maison au ratafia et magret fumé maison, mesclun de légumes croquant et confit de figues (supplément 5€)

Ou

* Le saumon confit gravlax aux agrumes et sésame , sa rillettes a l'aneth, crème fouetté au citron vert .

Ou

* La cocote de sot l'y laisse , escargots et œuf poché a la crème d'ail des ours , chips de lard et croûtons .

Ou

* Le croustillant de chèvre chaud et jambon cru au pain d'épices , petit mesclun aux légumes croquant aux noix.

« **NOS PLATS** » (22€ a la carte)

(Tout nos plats sont accompagnés de 2/3 garnitures de saison)

* La fricassée de cuisses de grenouilles en persillade ou a la crème, frites fraîches.

Ou

* La pièce de bœuf du moment poêlé a la crème de morilles (supplément 5€) (viandes bovine française)

Ou

* La pêche du moment selon l'arrivage, poêlée de petits légumes de saison et velouté de crustacés .

Ou

* La marinière de sandre et noix de st jacques et petits légumes, velouté au crémant de Bourgogne (supplément 5€)

Ou

* Le suprême de volaille rôti « basse température » a la moutarde « Fallot » a l'ancienne.

Ou

* Le filet de canette rôti au miel et vinaigre de cassis aux noix et abricots .

« FROMAGES »

* Assiette de fromages affinés (8€ a la carte)

Ou

* Fromage blanc a la crème (5€ a la carte)

« **NOS DESSERTS** » (8€ a la carte)

* Moelleux coulant au chocolat noir maison au caramel beurre salé et sa glace

Ou

* Profiteroles maison a la vanille au chocolat chaud et chantilly.

Ou

* Île flottante aux amandes grillées et caramel , crème anglaise

Ou

* Crème brûlée maison a la pistache .

Ou

* Coupe panaché de sorbets aux choix et coulis de fruits

Ou

* Le Nougat glacé a la mandarine impériale, fruits secs et confits , coulis de fruits rouges et meringue.

Ou

* La pavlova croustillante aux fruits rouges et mangue, coulis exotique et sorbet .

MENU ENFANT

13€

* Assiette fraîcheur de saison

* Nuggets de poulet/frites ou fish&chips de cabillaud/frites

* Coupe glacée 2 boules

*Nous informons notre aimable clientèle que nous pouvons utiliser dans certains de nos plats des produits susceptibles d'être allergènes comme des noix, noisettes, farine de blé, œuf

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez nous en informer, nous ferons le nécessaire