

Entrées

- *Tarte sablée aux escargots de Bourgogne et persillade 11 euros
 - * Brioche de Saucisson Lyonnais, jus à la truffe 11 euros
 - * Tataki de Saumon frais au sésame 10 euros
- * Sainte Maure cendré en croustillant pistaches et miel 10 euros
 - *Œuf cocotte au foie gras de Canard poêlé 14 euros
 - *Terrine de Lapin aux pruneaux 10 euros
 - *Ragout de Morilles, œuf poché tiède 14 euros

Plats

- *Filet de Daurade Royale à la plancha 18 euros
- *Risotto de Saumon rôti, velouté de Butternut 18 euros
 - *Paleron de Bœuf fondant et poireaux 17 euros
- * Côte de Cochon, pommes grenailles et radis 18 euros
- *Faux Filet de Charolais, sauce poivre, frites 24 euros
 - *Burger de Bœuf au comté, frites 16 euros
 - *Magret de Canard, Tatin d'échalotes 18 euros

Fromages ou Desserts (7.50 euros)

- *Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté, confiture maison
 - *Coupe de Glace et Sorbet
 - *Crème Brûlée à la Vanille
- *Panna Cotta à la vanille, poire au Curcuma
 - *Tarte Tatin
 - *Riz au lait à la Vanille, sirop passion
- *Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
 - *Moelleux chocolat au cœur coulant, glace

Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros

Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

Voir aussi le midi du Mercredi au Vendredi

Le menu du jour à l'ardoise

Entrée plat dessert : 24 euros (hors jours fériés)

Allergènes « La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel »