

Nos desserts « maison »

<i>Fondant au chocolat</i>	8,50€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	7,50€
<i>Tiramisu</i>	7,50€
<i>Profiteroles au chocolat</i>	9,00€
<i>Dame blanche</i>	8,00€
<i>Café gourmand</i>	8,50€
<i>Thé gourmand</i>	9,00€
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	7,80€
<i>Iles flottante</i>	7,30€

Pour commencer...

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Salade de chèvre chaud au miel</i>	8,00€	14,50€
<i>(Toast de chèvre caramélisé au miel sur son lit de salade)</i>		
<i>Salade de poulet « façon césar »</i>	9,20€	16,50€
<i>(Poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail et aux herbes, mayonnaise au parmesan, crème balsamique)</i>		
<i>Salade Aux Magots</i>	11,00€	18,50€
<i>(Foie gras maison, Magret de canard fumé, jambon paysan sur son lit de salade, vinaigrette cidre et miel)</i>		
<i>Salade verte</i>		3,50€
<i>Foie gras de canard au porto</i>	10,00€	18,00€
<i>Os à Moëlle gros sel et persil</i>		8,50€
<i>Escargots de Bourgogne</i>	9,50€	17,00€