

Entrées

Carpaccio de saumon fumé, quenelle de langue, Œufs de saumon, zestes d'agrumes, herbes fraîches	14.90€
Crème de cucurbitacées, noisettes torréfiées Et foie gras poêlé	14.50€
Terrine de foie gras de canard français et maison, Pain d'épices et toasts, figue violette	16.90€

Plats

Filet de bœuf, beurre noisette persillé, 25.90€
Écrasé de pomme de terre à la truffe
Petits légumes

L'escalope de veau crémée aux girolles, 23.90€
Légumes de saison et frites fraîches maison

Dos de lieu jaune de ligne sur peau, 23.90€
Fregola sarda au cresson, sauce crémée à la clémentine
Herbes fraîches

Le dimanche soir uniquement Tartes Flambées ou la suggestion sur ardoise

DIMANCHE Soir

Uniquement Tartes Flambées

Ou suggestion sur ardoise

Tartes Flambées

Tarte flambée normale	9.90€
Tarte flambée gratinée	10.90€
Tarte flambée aux champignons frais	11.50€
Tarte flambée aux champignons frais gratinée	11.90€
Tarte flambée au munster	12.90€
Tarte flambée au munster gratinée	13.20€
Tarte flambée ail et ciboulette	11.50€
Tarte flambée pomme cannelle	12 €
Tarte flambée pomme cannelle - calvados	12.90€
Salade verte	3.00€

Végétarien

Perles aux légumes de saison, 19 €
Sauce aux champignons forestiers,
Copeaux de parmesan et herbes fraîches

Menu enfant : - 12ans 12 €

Emincé de poulet à la crème, légumes de saison, frites fraîches maison
1 boule de glace au choix

Desserts

« La » crème brûlée aux saveurs de Noël, Glace pain d'épice et fruits frais	9.90 €
Fraicheur de pruneaux cuits au vin et épices douces, Touche de crème mascarpone au zeste de citron vert	8.50 €
Les gourmandises autour du chocolat, Compotée de poire aux baies de Timur, Caramel au beurre salé	9.90€
L'assiette de fromage, raisins et noix, glace à la chèvre	9.50€
Boule de glace au choix – provenance maître artisan glacier	2.80€
Supplément chantilly	1 €