



Entrée + plat + fromage ou dessert **48€**

---

*Le foie gras de canard maison , pain d'épices , confiture de clémentine*  
**20€**

*Le saumon fumé maison*  
**20€**

---

*Le filet de bar poêlé, beurre d'herbes risotto au safran et légumes confits*  
**29€**

*La pièce de veau poêlée, sauce aux cèpes , épinards frais et petits légumes*  
**29€**

*Les rognons de veau sauce moutarde , tagliatelles et légumes*  
**29€**

---

*Le moelleux chocolat, glace à la pistache*  
**12€**

*Café ou thé gourmand (assortiment des desserts à la carte)*  
**12€**

**LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS**

---

#### **SUGGESTIONS**

(\*uniquement à la carte ou supplément de 10€ dans les menus)

*Le cœur de ris de veau braisé aux morilles  
légumes confits et épinards frais* **35€\***  
*L'andouillette 5A snackée à la crème de  
chaource et petits légumes confits* **24€**

Prix nets en euros et service compris

Dans le souci de travailler les produits frais, veuillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures

Prix nets en euros et service compris

Dans le souci de travailler les produits frais, veuillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures