

Entrée + plat + fromage ou dessert 45€

Le foie gras de canard maison pain d'épices et confiture de clémentines

18€

Les noix de St.Jacques snackées , beurre d'herbes et purée de carottes à l'essence géranium

18€

Le dos de cabillaud éclats de noisettes torréfiées , ratatouille et écrasé de pommes de terre

26€

Les rognons de veau , sauce moutarde , méli-mélo de tagliatelles et légumes

25€

Le filet de poulet à la bisque d'écrevisses et gratin dauphinois

25€

Le moelleux chocolat, crème à la pistache

10€

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

10€

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

SUGGESTIONS

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

Le coeur de ris de veau braisé aux morilles

écrasé de pommes de terre

30€*

L'andouillette 5A snackée à la crème de

Langres pommes de terre rôties au thym

22€

Prix nets en euros et service compris

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

