

Duo de Jambon fumé par nos soins, salade et sa quenelle de fromage de Brebis aux herbes ou melon selon la saison : (12-7)	17.50
Saumon fumé par nos soins, salade, blinis (12-3-1-4)	17.50
Asperges blanches « A la Flamande » (3-7)	17.75
Asperges blanches servies tiède, vinaigrette aux herbes fraîches, vieux parmesan. (12-7)	17.75
Bouquet d'asperges blanches, mousseline et Herbes fraîches (3-12-7)	17.75
Œuf de ferme 64°, asperges blanches, morilles, Œillet du château (7-3)	16.75
Truite Fario servie entière, meunière ou Amandes (7-8-4)	20.75
Crème d'asperges, îles flottantes au Caviar (3-4-7)	10.50
Velouté à l'Ail des Ours (7)	9.50
Entrecôte « Charolaise » Frites coupées main et béarnaise (min 2 pers) (7-12-3)	32.50

Duo de Jambon fumé par nos soins, salade et sa quenelle de fromage de Brebis aux herbes ou melon selon la saison : (12-7)	17.50
Saumon fumé par nos soins, salade, blinis (12-3-1-4)	17.50
Asperges blanches « A la Flamande » (3-7)	17.75
Asperges blanches servies tiède, vinaigrette aux herbes fraîches, vieux parmesan. (12-7)	17.75
Bouquet d'asperges blanches, mousseline et Herbes fraîches (3-12-7)	17.75
Œuf de ferme 64°, asperges blanches, morilles, Œillet du château (7-3)	16.75
Truite Fario servie entière, meunière ou Amandes (7-8-4)	20.75
Crème d'asperges, îles flottantes au Caviar (3-4-7)	10.50
Velouté à l'Ail des Ours (7)	9.50
Entrecôte « Charolaise » Frites coupées main et béarnaise (7-12-3)	32.50