

Entrées

- *Tarte sablée aux escargots de Bourgogne et persillade 11 euros
 - * Asperges vertes tièdes, crémeux à l'ail des ours 11 euros
 - * Samoussas de filet de Veau et Comté 9 euros
- * Sainte Maure cendré en croustillant pistaches et miel 10 euros
 - *Œuf cocotte au foie gras de Canard 14 euros
 - *Terrine de Canard aux pruneaux 10 euros
 - *Foie Gras de Canard en terrine 16 euros

Plats

- *Filet de Daurade Royale à la plancha 18 euros
- * Saumon à la Plancha, Penne au Parmesan 18 euros
 - * Côte de Veau, sauce morilles 19 euros
 - *Ris de Veau meunière aux amandes 25 euros
- *Faux Filet de Charolais, sauce poivre, frites 24 euros
 - *Burger de Bœuf au comté, frites 16 euros
 - *Magret de Canard, échalote confite 18 euros

Fromages ou Desserts (7.50 euros)

- *Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté
 - *Coupe de Glace et Sorbet
 - *Crème Brûlée à la Vanille
- *Panna Cotta à la vanille, poire au Curcuma
 - *Riz au lait à la Vanille et mangue
- *Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
 - *Moelleux chocolat au cœur coulant, glace

Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros

Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

Voir aussi le midi du Mercredi au Vendredi

Le menu du jour à l'ardoise

Entrée plat dessert : 24 euros (hors jours fériés)

Allergènes « La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel »