



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€

Le filet de canette , sauce aux pralines roses, épinards frais et pommes de terre rôties au thym

29€

Le tournedos de cuissot de cerf sauce grand veneur, épinards frais 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 coeur 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