



A LA CARTE



NOS ENTRÉES

- | | |
|--|-----|
| • Quiche Lorraine à la muscade & Salade verte | 11€ |
| • Terrine de Foie Gras & Pain d'épices à la figue violette | 20€ |
| • Tataki de thon aux agrumes et perles de citron yuzu | 15€ |
| • Escargots de Bourgogne au beurre maître d'hôtel | 15€ |
| • Vol-Au-Vent forestier à l'huile de Truffe blanche | 19€ |

PLATS

- | | |
|--|--------|
| • Bavette de boeuf & Frites maison, sauce Béarnaise | 19,90€ |
| • Poisson du jour & Accompagnement de saison | 17,90€ |
| • Risotto végétarien de saison | 16,90€ |
| • Souris d'agneau confite 7 heures & Poêlée de légumes et son jus au romarin | 29,90€ |
| • Pavé de saumon au chèvre et miel de sapin & mijoté de poireaux | 26,90€ |
| • Filet de taureau, crème d'escargots persillée & Frites maison | 26,90€ |
| • Noix de St Jacques snackées & Risotto aux champignons | 26,90€ |

DESSERTS

- | | |
|--|---------|
| • Aumonière de pommes caramélisées au Calvados & Glace vanille | 11,50€ |
| • Mi-cuit au chocolat autour de la Barbe à Papa | 9€ |
| • BaBa au rhum du Roi Stanislas | 11,50€ |
| • Trilogie de Fromage de nos régions & Salade Verte | 11,50€ |
| • Coupe Colonel (Sorbet citron et Vodka) | 11,50€ |
| • Café gourmand (4 mignardises) | 11,50€ |
| • Champagne gourmand (4 mignardises) | 16€ |
| • Irish Coffee / Irish Lorrain | 8€ / 9€ |

