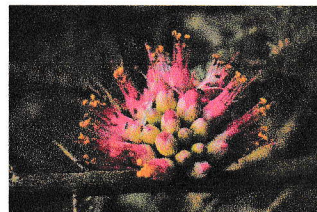




Notre carte



Entrées

- Terrine de ris de veau à la compotée d'oignons 14€00
- Poêlon douze escargots de Bourgogne 14€00
- Salade Nordique < saumon fumé, salade, œuf poché > 16€00
- Fricassé d'escargots aux ravioles de cèpes 16€00
- Assiette d'huitres fraîche < huit pièces > 18€00
- Duo terrine de ris de veau et magret de canard fumé 18€00
- Filet du pêcheur < langoustine, moules, pétoncle > 20€00
- Marbré de foie gras et magret de canard fumé 20€00
- Salade Noirmont 20€00
- Assiette canardaise < marbré de foie, escalope de foie, glacé au cèpe
carpaccio de canard aux copeaux parmesan 24€00
- Escalope de foie gras à la crème de cidre 24€00

Plats

- Langue sauce piquante 17€00
- GUISSE de canard au cidre doux 17€00
- Filet de rascasse à la crème de rouquette 17€00
- Rognon de veau sauce girolles 19€00
- Filet de rumsteck sauce poivre ou girolles 19€00
- Filet de sandre aux coulis d'écrevisses 19€00
- Magret de canard sur feuille de pomme 20€00
- Filet de bar sauce Homardine 20€00
- Souris d'agneau braisée au jus de thym 22€00
- Filet bœuf grillé < beurre escargot > 23€00
- Filet de bœuf lulu nattier < bœuf, foie gras, sauce trompettes > 25€00
- Ris de veau à l'andouille de gué mené 25€00
- Filet de saint pierre aux éclats de noix st jacques 25€00
- Mijoté de ris de veau et rognon de veau sauce girolles 25€00

Plateau de fromages 4€50 - Dessert au choix 7€00