

Notre carte

Les entrées

Pâté en croute, pintade et champignons noir (sélection, maison Bolard à Saint-Amour) 12€

Notre ficelle picarde 12 €

Feuilleté de boudin blanc pommé, pointe truffée 13€

Gravlax de saumon, trio de crème d'avocat, betteraves et poivron 15 €

Tombée de pleurotes, œuf poché et foie gras 16 €

Notre foie gras traditionnel maison, confiture d'oignons 17 €

(Supplément légume +4€)

Les plats

Effiloché de canard, chouïa de foie gras 20 €

Cassiolette de rognon de veau aux champignons 20 €

Tête de veau poêlée meunière sauce brune 20 €

Tête de veau pot au feu sauce gribiche 20 €

Escalopes de saumon frais poêlées sauce fine tomatée et basilic 20 €

Poisson des gourmets (voir tableau)

Pavé de bœuf poêlé poivrade 25 €

Poêlé de ris de veau meunière aux pleurotes sauce brune 30 €

Filet de bœuf (250 grs) poivrade, flambé par le chef en cuisine ! 32 €

Légumes au choix à votre convenance

Pommes allumettes ou Patates grenailles sautées ou salade verte ou Risotto de chou-fleur

Dessert voir au tableau

