

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€**

Cassolette 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

