

Entrées

Œuf cocotte aux girolles, chiffonnade de Serrano, petites baguettes	19.00
Terrine de foie gras de canard mariné au Armagnac, figues en gelée, toasts briochés	25.00
Mesclun et haricots verts, huile de noix de Lapalisse aigre douce, magret fumé, foie gras et pépites de ris de veau	22.00
Saumon mariné et st-jacques à l'aneth, tatare de granny smith et avocat, perle de Kalamansi	22.00
Asperges blanches et saumon fumé, mousseline au piment d'Espelette	22.00
Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices toasté, épinards frais et caramel de mûre	25.00
Saumon fumé au bois de hêtre	20.00
Escargots de bourgogne Les 6	13.00
Les 12	22.00

Pour nos jeunes convives - de 12 ans

17.00€

6 escargots de bourgogne

Ou

Assiette de saumon fumé

Petite côtelette d'agneau, gratin dauphinois

Ou

Poisson du jour, beurre citronné, pommes vapeurs

Moelleux de chocolat glace vanille ou salade de fruits ou coupe glacée

Tous nos plats sont »fait maison »et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces