

Notre Carte Automne / Hivers

Nos entrées

Le foie gras de canard Du domaine de Limagne, cuit en terrine Maison, pain toasté 16€

Le Velouté de Potimarron, lard paysan grillé, petit croûtons, ciboulette.

9€

La salade Périgourdine, aux magrets fumés, foie gras et gésiers confits.

16€

La cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre persillé, épinard et girolles.

14€

Nos plats

Les cuisses de grenouilles en persillade, frites, salades du marché

28€

L'escalope de saumon frais "label rouge" aux ravioles du Dauphiné, crème de Ciboulette.

26€

La Gratinée de Ravioles du Dauphiné au reblochon fermier et lard paysan grillé

29€

L'andouillette de Troyes grillée, sauce moutarde, frites et salade du marché.

18€

Le confit de canard maison, aux girolles persillées, légumes de saison.

27€

Le filet de bœuf rôti au foie gras poêlé, jus réduit, légumes de saison.

35€

Le Burger français, reblochon fermier, lard paysan, sauce au poivre.

24€

Nos suggestions de saison à découvrir au restaurant

Nos desserts maison.

Le gâteau aux noix “classe 91”, crème glacée Chartreuse.

10€

Le Crémeux aux marrons, crème de marron, marron glacé.

9€

*La tarte paysanne, pomme, poire, frangipane, crème glacée
caramel et Chantilly.*

9€

Le moelleux au chocolat cœur coulant, crème glacée vanille.

9€

Coupes glacées

Coupe glacée colonel 12€

Coupe glacée chocolat liégeois 9€

Coupe glacée café liégeois 10€

Coupe glacée dame blanche 9€

Coupe glacée des pères chartreux 12€

Glaces et sorbets

1 boule 2,50€

2 boules 4,80€

3 boules 7,00€

*Au choix fraise, framboise, cassis, citron,
vanille, café, chocolat, caramel, noix de coco, menthe-chocolat,
pistache verte*