

Menu complet à 32,50 €

service compris hors boisson

Les entrées à la carte

Foie gras de canard mi-cuit maison fleur de sel et paprika	(<i>suppl.6€</i>)	17,00 €
Les escargots de Bourgogne en caissette feuilletée échalotes et réduction de vin	(<i>suppl.3€</i>)	16,00 €
Duo de nos terrines maison (faisan et canard) et son confit d'oignons		12,00€
Saumon d'Ecosse Label Rouge gravelax, aneth huile d'olive et citron		15,00 €
Croustade de chèvre chaud aux pommes fruit, miel et thym		12,00 €

Les plats à la carte

Compotée de lapin à l'ancienne pruneaux et carottes		21,00 €
Souris d'agneau braisée sauce aux épices douces (<i>suppl.3€</i>)		21,00 €
<i>Les deux plats ci-dessus sont servis en cocotte en fonte individuelle</i>		
Pavé de saumon sauce vierge, riz basmati		18,50 €
Poulet Label Rouge rôti et son jus, gratin dauphinois		17,00 €
Pavé de rumsteak sauce au poivre, gratin dauphinois		19,50 €
Magret de canard sauce à l'orange et sa garniture		21,00 €

Les desserts et fromages à la carte

Assiette de salade fromagère		8,00 €
Tarte fine aux pommes et sa glace		8,00 €
Crème brûlée		8,00 €
Tiramisu au café		8,00 €
Mousse au chocolat		8,00 €
Pain perdu caramel au beurre salé		8,00 €