

# 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 €

## *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 €

## *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 €