

Menu complet à 33,50 €

ou à la carte :

chaque plat au prix indiqué

Les entrées à la carte

Salade de gésiers confits de poulet et ses croutons	9,50 €
Duo de nos terrines maison et son confit d'oignons	12,00 €
Saumon gravelax sur verdurette aneth huile d'olive et citron	15,00 €
Croustade de chèvre chaud aux pommes fruit miel et thym	12,00 €
Les escargots de Bourgogne en caissette feuilletée (suppl.3€) échalotes et réduction de vin	16,00 €
Foie gras de canard mi-cuit maison (suppl.6€) fleur de sel et paprika	17,00 €

Les plats à la carte

Filet mignon de porc flambé au pommeau braisé au cidre pomme purée	19,00 €
Compotée de lapin à l'ancienne pruneaux et carottes	21,00 €
<i>Le plat ci-dessus est servi en cocotte en fonte individuelle</i>	
Pavé de rumsteak sauce au poivre gratin dauphinois	19,50 €
Poulet fermier rôti et son jus gratin dauphinois	17,00 €
Dos de saumon sauce au vin blanc et son riz basmati	18,50 €

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 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	8,00€
Mousse au chocolat	8,00 €
Crème caramel	8,00 €

Menu hors boisson service compris