

## Notre carte

Grenouilles en raviole ouverte  
Butternut / blette d'automne/ petit salé  
Crèmeux gingembre et citron  
**Prix à la carte ...24.00 Euros**

Marbré de foie gras de canard et poire  
Pain blanc aux épices  
Chutney de poire au vinaigre de cidre  
**Prix à la carte ...26.00 Euros**

Les champignons crus et cuits  
girolles/cèpes/ pleurotes  
Biscuit moelleux aux herbes  
Coulis acidulé  
**Prix à la carte ...22.00 Euros**

Lotte rôtie /fumet et lait de coco  
Riz noir vénéré  
**Prix à la carte ...24.00 Euros**

Filet de bœuf Charolais/mi- fumé  
Patate douce/ meurette échalote  
**Prix à la carte ...30.00 Euros**

Terrine de lièvre  
Pickles de betterave  
Gelée de carcasse  
**Prix à la carte ...16.00 Euros**

Canon de chevreuil /blette  
Jus réduit au chocolat  
**Prix à la carte ...27.00 Euros**

## Nos desserts

*Prix à la carte 9.50 Euros*

La pomme dans tous ses états...  
Tatin golden / sorbet granny Smith /  
mousse Fuji

Mini Baba au Rhum /ananas en cube  
Pana cotta vanillée/croustillant à  
l'ananas

Entremet chocolat noir/croquant  
cacahuète  
Confit et sorbet mangue-passion

Parfait glacé mascarpone / figue  
Eclats de nougatine

Glaces et sorbets

## Nos fromages

Terrine de vache  
affinée de Ligny  
Pâte de coing  
**Prix à la carte ...6.00 Euros**

Fromage blanc de Ligny  
Crème ou coulis de fruits  
**Prix à la carte ...4.50 Euros**

Brie de Meaux farci aux échalotes et  
noix. Pain grillé  
**Prix à la carte ...6.00 Euros**

Assiette de fromages secs de nos  
régions Confiture maison  
**Prix à la carte ...7.00 Euros**

**Nos plats sont « faits maison ».**  
**Ils sont élaborés sur place**  
**À partir de produits bruts.**  
**Prix net. Service compris**