

Nos plats à la carte

- Ballotine de foie gras de canard
Queue de bœuf confite/ketchup de carotte
Pain feuilleté aux oignons rouges
28.00 Euros
- Les champignons crus et cuits
Gérolles/cèpes/pleurotes
Biscuit aux herbes fraîches/coulis acidulé
23.00 Euros
- Ris et rognon de veau/laitue braisée
Navet boule d'or/croquant
7.00 Euros
- Terrine de chevreuil/crèmeux à l'ancienne
16.00 Euros
- Merlu en pavé/croute de noisette
Feuille de figue/émulsion au lait d'amande
26.00 Euros
- Homard rôti/risotto de potiron
Pleurotes/jus de crustacé aux agrumes
30.00 Euros
- Magret de canard rôti/soubise d'échalote
Gaufrette de patate douce
23.00 Euros
- Filet de bœuf Charolais
Jus au raisin de Bourgogne
30.00 Euros

Médaille de porc/croquant de mendiant

Pomme purée/légumes
15.00 Euros

Le fromage blanc à la crème
4.50 Euros

Le fromage sec de nos régions
7.00 Euros

Nos desserts

Prix à la carte 10.00 Euros

Millefeuille caramélisé
Chocolat noir mi-fumé
Glace vanille

Ou

Mousse noisette
Cœur praliné coulant
Croustillant aux céréales

Ou

Entremet chocolat blanc
Cœur d'olive verte
Pâte sucrée

Ou

Financier
Poires au vin

Thé bergamote et zeste d'orange

Ou

Glace et sorbet fabrication artisanal
2 boules 4.50 Euros
3 boules 6.00 Euros