

Menu 29€

Crêpes fraîches et saumon fumé
ou
Notre Terrine Maison
ou
Salade de gésiers confits et magrets
fumés
ou
Œufs pochés façon Bourguignonne
ou
Croustillants de fromage de chèvres
frais
ou

Les entrées du jour*

Le Poisson du jour*
(crème ciboulette – Beurre Blanc – Tomate basilic)
ou

Pièce du Boucher
(sauce poivre – roquefort - échalotes)
ou

Tranche de Foie de Veau au vinaigre de
framboise
ou

Suprême de pintade sur choucroute à la
crème
ou

Poêlée de joue de porc aux piments
d'Espelette
ou

Les Plats Traditionnels*

Fromages (3 choix) ou Dessert

Menu 44€

Duo de Foie Gras frais mi cuit et Foie
Gras poêlé chutney de fruit sec
ou
Assiette de saumon fumé par nos soins
et gravlax
ou
Cassolette d'escargots aux
champignons de saison
ou
Gratin de queue d'écrevisses crème
safranée

Le Poisson du Jour*

ou
Filet de Bœuf à votre goût
(poivre vert – échalotes – roquefort)
ou

Magret de Canard aux fruits rouges
ou

Cocotte de Ris de Veau aux
champignons
ou

Brochette de dos d'agneau au romarin

Plateau de Fromages (3 choix)

Dessert au choix

« Nos plats sont « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts »