

Menu à 21.00 €

La soupe ou le velouté du moment
accompagné de croûtons aillés et gruyère râpé

Le ragoût de poissons au lait de coco et crème de chèvre
Et son riz basmati

Ou

Le gratin aux deux pommes et bûche de chèvre
(pomme de terre et pomme fruit)
accompagné de salade verte

Le dessert au choix
Ou le fromage

Menu à 25.50 €

Le pâté de campagne aromatisé au cognac
et son toast de pain de campagne
Ou

Le risotto de champignons crémeux

L'andouillette de Troyes en crépinette sauce au Porto rouge
Ou

La côte de porc rôtie à l'ail et au romarin

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le dessert au choix
Ou le fromage

Menu à 29.60 €

L'œuf cocotte au saumon fumé et asperges vertes

Ou

La douzaine d'escargots au beurre d'escargots

Le magret de canard à l'infusée d'épices douces aux cranberries

Ou

Le mijoté de veau en croûte aux légumes façon osso bucco

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le fromage blanc à la crème

Ou

L'assiette de deux fromages

Le dessert au choix

Menu à 33.90 €

Le foie gras de canard mi-cuit au cognac et son toast de pain de campagne
(supplément 3.00 €)

Ou

Le saumon fumé par nos soins mariné au baies roses

Ou

Les œufs en meurette à la bourguignonne

Le pavé de boeuf Charolais, sauce vigneronne aux aromates

Ou

Les ris de veau braisés aux cèpes émincés
(supplément 3.00 €)

Ou

Le dos de cabillaud rôti au lard, sauce en crème d'asperge

Ou

L'épaule d'agneau cocotte à la châtaigne en croûte

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le fromage blanc à la crème

Ou

L'assiette de deux fromages

Le dessert au choix

Les desserts

Les desserts chauds :

Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Le gratin d'amandine poire-chocolat fondant

Le crumble aux pommes et fruits rouges

Le soufflé gratiné au citron et framboise

Les desserts froids :

Le mont-blanc au chocolat, cœur de cassis
et sa crème moussieuse au mascarpone vanillé

Le cheesecake aux pommes rissolées flambées au rhum,
sauce caramel au beurre salé

Les desserts glacés :

Le gâteau glacé au mascarpone, coeur de fraise

Le vacherin glacé et son coulis

Le gâteau glacé crunchy (café, caramel beurre salé, spéculoos)

Menu enfant à 11.00 € (jusqu'à 11 ans)

Les boulettes de viande gratinées
Garniture du moment

Le dessert à choisir sur la carte comme les grands

La carte

Les entrées:

Le foie gras de canard mi-cuit au cognac et son toast de pain de campagne	18.90 €
La douzaine d'escargots au beurre d'escargots	15.60 €
Le saumon mariné aux baies roses	16.90 €
Les œufs en meurette à la bourguignonne	14.50 €
Le soufflé chaud au saumon fumé maison	13.90 €

Les plats:

Le magret de canard à l'infusée d'épices douces aux cranberries	23.50 €
Le pavé de boeuf charolais sauce vigneronne aux aromates	24.90 €
Le mijoté de veau en croûte aux légumes façon osso bucco	23.70 €
Les ris de veau braisés aux cèpes émincés	26.90 €
Le dos de cabillaud rôti au lard, sauce en crème d'asperge	23.90 €
L'épaule d'agneau cocotte à la châtaigne en croûte	24.70 €
Tous nos plats sont accompagnés des garnitures du moment, en fonction de la saison Supplément garniture	4.00 €

Les fromages:

Le fromage blanc à la crème	5.50 €
L'assiette de deux fromages	6.90 €

Les desserts:

Dessert au choix	8.50 €
------------------	--------

