

Menu à 21.90 €

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

La langue de bœuf, sauce au Madère
Ou
La cocotte de poissons au curry et poireaux
Ou
Le crumble de légumes (végétarien)

Le dessert au choix ou le fromage

Menu à 26.90 €

Le risotto de champignons crémeux
Ou
La terrine aux trois viandes macérées au vin rosé

L'andouillette rôtie, ses oignons rouges
et sauce moutarde à l'ancienne
Ou
Le rôti de porc cuit au lait parfumé
et son chutney de pommes-pruneaux au rhum

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le dessert au choix ou le fromage

Menu ferroir à 29.90 €

L'œuf cocotte à la bourguignonne façon meurette

Le ballotin de poulet, farce aux champignons, et sa sauce foie gras

Ou

Le magret de canard sauce aux fruits rouges balsamique

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le dessert au choix ou le fromage

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

Le filet de poulet à la crème et son écrasé de pommes de terre

Le dessert à choisir sur la carte comme les grands

Menu à 33.90 €

Le foie gras de canard juste poêlé à la fleur de sel et poivre,
Ses petites pommes flambées au rhum
et son toast de pain de campagne
(supplément 4.00 €)

Ou

Le saumon fumé par nos soins mariné au baies roses

Ou

La douzaine d'escargots au beurre d'escargots

Ou

Les ris de veau mijotés crévés au vin blanc et champignons des bois
(supplément 3.00 €)

Ou

Le pavé de bœuf charolais
Sauce marinade aux échalotes et thym

Ou

Les joues de lotte et son écume bisquée à la vodka

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 gâteau au cassis de Bourgogne et crème de mascarpone

La tarte citron meringuée revisitée

Le café liégeois au Bailey's

Les desserts glacés :

Le vacherin glacé et son coulis

Le tiramisu glacé au café

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

La carte

Les entrées:

Le foie gras de canard juste poêlé à la fleur de sel et poivre, ses petites pommes flambées et son toast de pain de campagne	18.90 €
La douzaine d'escargots au beurre d'escargots	17.60 €
Le saumon mariné aux baies roses	16.90 €
L'œuf cocotte à la bourguignonne façon meurette	13.90 €

Les plats:

Le magret de canard sauce aux fruits rouges balsamiqué	23.50 €
Le ballotin de poulet, farce aux champignons, et sa sauce foie gras	24.50 €
Le pavé de boeuf charolais sauce marinade aux échalotes et thym	24.90 €
Les ris de veau braisés mijotés crévés au vin blanc et champignons des bois	26.90 €
Les joues de lotte et son écume bisquée à la vodka	24.90 €

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 et sa petite salade verte	6.90 €

Les desserts:

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