



Pour commencer :

- Terrine de foie gras maison au marc de bourgogne
et son chutney aux pommes 22,00€
- Sucettes de chèvre panées au muesli, tartare de
tomate confite 18,00€
- Hamburger de foie gras aux morilles 19,00 €
- Salade de filet de caille snacké vinaigrette à la
crème de cassis 21,00€
- Langoustines grillées à sec au curry et servie
tiède sur lit de mesclum 22,00€
- Cassolette d'escargots mijotée à l'aligoté
et montgolfière de feuilletage 19,00€



- Suivi d'un poisson :

- Marmite du pêcheur (saumon, poisson blanc, saint Jacques, moules) et sa garniture 22,00 €
- Mini rôti de saumon farci aux épinards et champignons, beurre blanc aux oeufs de saumon 23,00 €
- Filet de bar snacké, compotée de fenouil et crumble asiatique 21,00€
- Camerones(grosse gambas) poêlées, flambées au rhum ail et persil 27,00€



Ou continuer avec une viande :

- Magret de canard en effiloché rôti aux poïres 21,00 €
- Poitrine de volaille farcie aux raisins, jus de volaille aux truffes 19,00€
- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes et d'épices sur lit de couscous épicé 21,00 €
- Ris de veau braisé aux morilles 24,00 €

- Fromages de notre région 5,50 €



Et enfin le moment gourmand :

- Tarte tatin 10,00€
- Crêpes farcies aux fruits rouges et gratinées au miel 10,00€
- Dessert de l'Evidence 10,00 €
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat)
- Moelleux aux noix 10,00€
- Mi cuit au chocolat coeur coulant 10,00€
- Déclinaison autour de l'orange 10,00€