

ENTRÉES

- PAIN BRIOCHÉ MAISON, CHAIR DE HOMARD, OIGNONS CÉBETTES ET JUS DE CITRON - 16,00€
- TATAKI DE THON, PARMESAN ET MAYONNAISE MAISON, GRAINES DE SÉSAMES AU YUZU 17,00 €
- FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMANIAC, CHUTNEY DE CERISES ET FIGUES, PAIN MAISON AUX FRUITS ET AUX GRAINES GRILLÉES 18,00 €
- ASSIETTE DE 6 ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL MAISON - 12,00€ **WN**
- ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL MAISON - 18,00€
- GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINE, GRATINÉ AU COMTÉ - 15,00€ **WN**
- CUISSSES DE GRENOUILLES PANÉES AUX HERBES, BEURRE À L'AIL - 15,00€
- DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET AIL, TORSADES FEUILLETÉES - 14,00€

PLATS

- PAIN BRIOCHÉ MAISON, CHAIR DE HOMARD, OIGNONS CÉBETTES ET JUS DE CITRON AVEC FRITES ET CRÈME MENTHE ET CORIANDRE - 25,00€
- SOURIS D'AGNEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE THYM ET ROMARIN, COUSCOUS MAISON - 26,00€ **WN**
- CÔTE DE VEAU GRATINÉE AU SAINT-NECTAIRE, GALETTE DE POMMES DE TERRE 26,00€
- CONFIT DE CANARD, SAUCE POIVRE ET GRATIN DAUPHINOIS - 27,00€
- SUPRÊME DE POULET, CRÈME ET CUBE D'ARTICHAUD, SAUCE MORILLES - 25,00 €
- TARTARE DE BOEUF AUX COUTEAUX CHAROLAIS NATURE (25,00€), **OU** FOIE GRAS (30,00€) **OU** À LA TRUFFE (30,00€) AVEC SALADE DU MOMENT, PIGNONS DE PIN, OIGNONS FRITS ET COPEAUX DE PARMESAN
- POULPE GRILLÉ ET FUMÉ AVEC SALADE DE MÂCHE ET ANTIPASTI, SAUCE BALSAMIQUE - 28,00€
- DOS DE CABILLAUD, TOMATE SÉCHÉE, PIGNONS DE PINS ET BASILIC, PURÉE DE PETITS POIS ET CAROTTES MULTICOLORES 27,00 € **WN**
- POISSON GRILLÉ DU MOMENT AVEC SA GARNITURE (PRIX DU MARCHÉ)

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

- FOIE GRAS POÊLÉ - 11,00€
- PORTION DE FRITES - 5,00€
- POMMES DE TERRE À LA GRAISSE DE CANARD ET AU THYM - 6,00€
- OS À MOELLE GRILLÉ ET TRANCHE DE PAIN - 6,00€

LES POISSONS VIENNENT DU "SAUMON CHAMPENOIS" À MARDEUIL