

LA CARTE

• LES ENTRÉES

- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC, SOUPE DE TOMATES JAUNES (SAUF SAMEDI, DIMANCHE) 12€
- EFFILOCHÉ DE LIEU AU CITRON VERT, CRÈME AUX HERBES (SAUF SAMEDI, DIMANCHE) 12€
- TERRINE DE GIBIER MAISON, PICKLES DE LÉGUMES ET COMPOTÉ DE PRUNEAUX 15€
- TARTARE DE THON AUX ZESTES DE CITRON VERT, SOMMITÉS DE CHOUX FLEURS AU CURRY 15€
- FOIE GRAS AU NATUREL, COMPOTÉ DE COING, PAIN BRIOCHÉ MAISON. 18€
- AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ. 18€

• LES PLATS

- JOUE DE BŒUF, SAUCE MEURETTE, LARDONS, CHAMPIGNONS (SAUF SAMEDI, DIMANCHE). 21€
- SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SEICHE ET MOULES BOUCHOT (SAUF SAMEDI, DIMANCHE). 21€
- SAINT-JACQUES POÊLÉS, DAHL DE LENTILLES CORAIL, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE. 28€
- FILET DE CERF CUIT ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE VIN ROUGE 28€
- POULET DE BRESSE A.O.C CRÈME AUX MORILLES, TUILE AU COMTÉ ET NOIX, POMMES DE TERRE PURÉE 34€
- GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SELON ARRIVAGE) 41€
- NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, PLEUROTES, ÉMULSION DE CRÈME DE CÈPES. 34€

• LES DESSERTS

- COMPOTÉE DE PRUNES AU MIEL, SORBET MIRABELLE ET COUSTILLANT CARAMÉLISÉ 12€
- FONDANT AU CHOCOLAT, SORBET POIRE ET CRÈME DE MARRON. 12€
- SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE 12€
- COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE, NOISETTES CARAMÉLISÉES. 16€
- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC À LA CRÈME 12€