LA CARTE

• LES ENTRÉES

- BRANDADE DE HADDOCK, COULIS DE CAROTTE AU CUMIN (SAUF SAMEDI, DIMANCHE) 12€
- CLASSIQUE OEUFS EN MEURETTE (SAUF SAMEDI,DIMANCHE) 12€
- TERRINE DE GIBIER MAISON, PICKLES DE LÉGUMES ET COMPOTÉ DE PRUNEAUX 15€
- TARTAREDE 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

- TRAVERS DE PORC LAQUÉ ET LÉGÈREMENT PIMENTÉ, RIZ THAÎ (SAUF SAMEDI, DIMANCHE). 21€
- FILET DE LIEU ET SAUCE BEURRE BLANC, JULIENNE DE LÉGUMES (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

POMMES FAÇON TATIN, GLACE CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY. 12€

FONDANT AU CHOCOLAT, SORBET MANGUE ET COULIS DE MANGUE . 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€