



TOUS PLATS COMMANDÉS EN DIRECT DEMANDENT  
ENVIRON 20 MINUTES DE PRÉPARATION

## Entrées

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella burrata, huile d'olive et basilic	14€
Pâté en croûte, foie gras, cèpes et pistaches	19€
Escargots de Bourgogne en persillade	16€
Friture d'ablettes, sauce tartare	12€
Terrine maison aux foies de volailles et ses condiments, pain toasté	15€

## Poissons

Carpaccio de Bar, fenouil, radis, grenades et herbes fraîches	24€
Quenelles de Brochet, homard et sauce homardine à l'estragon	28€
Jambonnette de Grenouilles en persillade, crème d'ail fumé et coulis de persil	30€
Poisson du marché - cuisiné selon la saison	20€

## Viandes

Tartare de boeuf mariné aux épices	22€
Poulet de Bresse au morilles, légumes de saison	35€
Tournedos rossini, pommes darphin	30€
Viande du moment	20€

TOUS NOS PRIX SONT NETS, SERVICE COMPRIS.  
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANÇAISE.



*Menu Découverte*  
*29.90€*

ESCARGOTS DE BOURGOGNE,  
CRÉMEUX D'AIL, PERSIL ET HERBES FRAÎCHES

*ou*

TERRINE MAISON AUX FOIES DE VOLAILLES  
ET SES CONDIMENTS, PAIN TOASTÉ



POISSON DU MARCHÉ

*ou*

VIANDE DU MOMENT



FAISSELLE

*ou*

TARTELETTE FRAÎCHEUR D'ABRICOT



*Menu Traditionnel*  
45.00€

PÂTÉ EN CROÛTE  
(FOIE GRAS, CÈPES ET PISTACHES)



QUENELLES DE BROCHET,  
HOMARD ET SAUCE HOMARDINE À L'ESTRAGON

*ou*

POULET DE BRESSE AUX MORILLES,  
LÉGUMES DE SAISON



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX

*(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)*



*Menu Saveurs*  
*55.00€*

FOIE GRAS POÊLÉ  
ET TATIN DE PÊCHE RÔTIE



JAMBONNETTE DE GRENOUILLES EN PERSILLADE,  
CRÈME D'AIL FUMÉ ET COULIS DE PERSIL



CARRÉ D'AGNEAU,  
TIAN DE LÉGUMES ET JUS CORSÉ



FROMAGES



DESSERT AU CHOIX  
*(Pour votre confort, merci de faire votre choix à la commande)*



## *Nos desserts*

Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar	9€
Palet crémeux et croquant cacahuète	9€
Tartelette fraîcheur d'abricot	9€
Soufflé Grand Marnier (20 minutes de préparation)	11€
Glaces et sorbets aux divers parfums	8€
Assiette de fromages	10€
Faisselle à la crème	6€



*Menu Enfant*  
*12.00€*

*Servi jusqu'à 11 ans.*

STEAK HACHÉ

*ou*

POISSON DU JOUR

*ou*

NUGGETS DE POULET MAISON

*Les Plats sont garnis de pâtes fraîches ou de légumes*



LA CRÊPE CLASSIQUE,  
PÂTE À TARTINER MAISON ET CHANTILLY

*ou*

GLACE (2 BOULES)