

Menu Entrée, plat, dessert au Choix 35€

Nos Entrées

Soupe à L'oignon 9€ (onion soup)

Salade de choux aux lardons 9€ (cabbage salad with bacon)

Deux Œufs en Meurette 12€

Cocktail avocat crabes et crevettes 18€

Jambon persillé 15€ (ham and parssey)

6 escargots 12 € (6 snails)

Nos Plats

Joue de bœuf en bourguignon purée maison 24€ (braised Beef)

Suprême de volaille à l'épouse 22€ (chicken breast)

Filet de Canette sauce poivre ou cassis 22€ (duck)

Rognon de veau sauce Porto 22€ (veal kidney)

Nos desserts et Fromages

Assiette de Fromages 9€ ou 14€ ou Fromage blanc à la crème 5€

Ou crêpes à l'orange grand marnier 9€ ou Tarte Tatin glace Vanille 9€

Gratin de framboise ou marquise au chocolat ou moelleux au chocolat 9€

Salade d'agrumes aux grand marnier ou crème brûlée à la vanille Bourbon 9€

Suggestion à la carte

Tartare de Thon 20€ (Tuna)

Pied de veau sauce poulette 18€ (food of veal)

2 œufs durs mayonnaise, macédoine 12€

Escargots 12€ les 6 ou 18€ les 12 (snails)

Saumon mariné façon gravlax et bouquet de salade 18€ (marinated salmon)

Foie gras de canard frais maison 25€

Asperges Rôties/ crème au Parmesan 24€ (roasted asparagus)

Girolles sautées 18 €(Mushrooms chanterelles)

Caviar/Blinis 50g 118€ ou 100g 238€

Tartare de filet Bœuf charolais coupé au couteau 25€

Burger maison 20€

Grenouilles à la persillade ou à la crème d'estragon 200gr 42€ (frog legs)

Sole meunière pour 2personnes 1kg 100 €

Filet de bœuf charolais sauce poivre ou vin rouge 44 € (beef filet)

Dorade Royale à l'huile d'olive 35€ (dorado in olive oil)

Tête de Veau et sa sauce gribiche 24 € (veal head)

Pigeon désossé rôti/jus de carcasse, petits pois à la française 42 €

Ris de Veau / sauce Morilles 42€ (sweet bread)

Poulet de Bresse pour 2 personnes 100 € (Bresse chicken)

Carré de veau, sauce Morilles 40 €

Tarte fine aux pommes à commander en début de repas 12€