

Menu Entrée, plat, dessert au Choix 38€

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 24€ (chicken breast)

Filet de Canette sauce poivre ou cassis 24€ (duck)

Rognon de veau sauce Porto 24€ (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€ (foot of veal)

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€

Gras Double à la moutarde 18€

Asperge crème de Parmesan ou vinaigrette 21€

Grenouilles à la persillade ou à la crème d'estragon 30€ les 200gr

Tartare de filet Bœuf charolais coupé au couteau 25€

Burger maison 20€

Souris d'agneau en couscous 25€

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

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 €

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

Sole Meunière de 900 gr pour 2personnes 120€ ou 1.5kg 145€

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