

La Carte

Les entrées

Escargots de Bourgogne au vin blanc et
champignons en cassolette 13,00€

Chausson de St Jacques et saumon
aux petits légumes 13,00€

Ficelle picarde 10,00€

Terrine de foie gras maison
(ou escalope de foie gras) 15,00€

Coquille de poissons gratinée 12,00€

Les plats

Pièce de bœuf sauce crémeuse au porto et échalotes 20,00€

Souris d'agneau au thym 21,00€

Choucroute de la mer 20,00€

Cuisse de canard à l Vigneronne 19,00€

Filet de Bar sauce Maltaise 20,00€

Filet de canette aux morilles 24,00€

« plats élaborés sur place, légumes frais et desserts Maison »

Les fromages 5,50€

*Assiette de fromages
Toast de chèvre chaud sur salade*

Les desserts 7,50€

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

****** Les pâtisseries ******



Moelleux au chocolat

*Tarte fine aux pommes et frangipane et sa boule
de glace*

Gratin de pruneaux à l'Armagnac

Crème brûlée et sa boule de glace

Opéra

****** Les glaces : ******

Sorbet Colonel (citron et vodka)

Coupe de Sorbets aux fruits

Nougat Glacé Maison

*Coupe Amarena (glace vanille, griottes, sirop et
crème fouettée)*

Prix nets service compris