

La Carte

Les entrées

<i>Escargots de Bourgogne au vin blanc et champignons en cassolette</i>	13,00€
<i>Chausson de St Jacques et saumon aux petits légumes</i>	13,00€
<i>Ficelle picarde</i>	10,00€
<i>Terrine de foie gras maison (ou escalope de foie gras)</i>	15,00€
<i>Coquille de poissons gratinée</i>	12,00€

Les plats

<i>Pièce de bœuf sauce crémeuse au porto et échalotes</i>	20,00€
<i>Souris d'agneau au thym</i>	21,00€
<i>Choucroute de la mer</i>	20,00€
<i>Cuisse de canard à l Vigneronne</i>	19,00€
<i>Filet de Bar sauce Maltaise</i>	20,00€
<i>Filet de canette aux morilles</i>	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 patisseries*****



- 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

Menu Colvert 37€

Terrine de Foie Gras Maison

OU

Escalope de Foie gras sur brioche

OU

Chausson de saumon et st jacques aux petits légumes

OU

Escargots de bourgogne au vin blanc et champignons en cassolette

Choucroute de la Mer

OU

Souris d'agneau au thym

OU

Filet de Bar sauce Maltaise

OU

Filet de canette aux morilles

Assiette de fromages

*Un dessert au choix à la carte ou dans un autre menu
(à commander en début de repas)*

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

Prix nets service compris

Menu du Marché à 15€

(Au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Formule :

Entrée+

Plat+

Dessert

Menu découverte à 25€

Cassolette de moules du Pacifique aux poireaux et à la crème

ou

Aumônière de camembert et poire

ou

Terrine de canard et ses compotes

Blanquette de veau à l'Ancienne

ou

Dos de cabillaud sauce Mousseline

ou

Estouffade de paleron au vin blanc

(Tous les desserts sont à commander en début de repas)

Assiette de fromages

ou

Moelleux au chocolat

ou

Gratin de pruneaux à l'Armagnac

ou

Profiteroles Maison

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

Prix nets service compris

Menu Tradition 31€

Coquille de poissons gratinée

ou

Ficelle Picarde

ou

Tourte de canard sauce forestière

Pavé de bœuf sauce crèmeuse au porto et échalotes

ou

Cuisse de canard à la Vigneronne

ou

Fricassée de poissons du Chef

(Tous les desserts sont à commander en début de repas)

Assiette de fromages

ou

Croustillant aux pommes, frangipane sauce caramel

ou

Opéra

(biscuit joconde, crème au beurre café et ganache chocolat)

ou

Nougat Glacé Maison

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

Prix nets service compris