

La Carte

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Mangue	22.00 €
Saumon Fumé par nos soins	18.00 €
Terrine Maison	11.00 €
Salade de Ris de Veau Pané et Vinaigre Balsamique	18,00 €

Les Entrées Chaudes

12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail	15.00 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Vinaigre de Groseille	23.00 €
Petite Salade aux Queues de Langoustines Épicées	23,00€

Les Poissons

Jambonnettes de Grenouilles à la Crème de Noilly	36.00 €
Filet de Turbot au Champagne	25.00 €
Fricassée de Grenouilles en Persillade	33.00 €
Omble Chevalier Poêlé, Beurre Citronné	19,00 €

Les Viandes

Tournedos Rossini (Or. Fr.) au Foie Gras de Canard Poêlé	27.00 €
Ballotine de Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune	23.00 €
Médallions de Ris de Veau au Porto	25.00 €
Suprême de Pintade au Vin Jaune	16.00 €
Filet Mignon de Veau Forestière (Or. Fr.)	23.00 €
Suprême de Poulet de Bresse aux Morilles et Vin Jaune	27,00 €

Les Fromages

Fromage Blanc à la Crème	4.00 €
Assiette de 4 Fromages	7.00 €