

La Carte Automne

Les Entrées

Chiffonnade de jambon de Parme	10,50 €
Salade Automnale	9,50 €
Terrine de Perdreaux aux pistaches et Foie Gras	12,00 €
Foie Gras de Canard cuit en terrine chutney aux figues	16,00 €
Bisque d'écrevisses maison et ses petits croutons	13,00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne, aux champignons des bois	16,50 €

Les Viandes

Entrecôte poêlée	19,00 €
Entrecôte sauce au vin rouge et son œuf en Meurette	22,00 €
Suprême de perdreau sur son canapé, jus au romarin, chou braisé et saucisse de Morteau	23,00 €
Filet de Bœuf aux morilles, sauce crème et vin jaune	27,00 €

Les Poissons

Grenouilles fraîches (250 grs) et gratin dauphinois	27,00 €
Filet de sandre sur sa fondue de poireaux, sauce crémée au Noilly-Prat et moules de Bouchot	19,00 €
Médallions de lotte au coulis d'écrevisses	26,00 €

Les Ardoises du Jour

La Suggestion à 14,50€

En Terrasse ou Espace Brasserie : 13,00€

La Suggestion à 17,50€

En Terrasse ou Espace Brasserie : 16,00€

La Suggestion à 23,50€ (suivant arrivage)

En Terrasse ou Espace Brasserie : 22,00€

Les Fromages

Fromage blanc, crème épaisse	4,50 €
Demi Saint Marcellin, salade à l'huile de noix	5,00 €

La Carte des Gourmandises

Toutes nos pâtisseries sont faites maison

Dessert du jour	6,00 €				
Suggestion à l'ardoise	7,50 €				
Tarte Tatin	6,50 €				
Tarte Tatin, glace vanille et chantilly	7,50 €				
Crème Brûlée à la vanille	6,00 €				
Nougat glacé, coulis de framboises	6,00 €				
Le Colonel (sorbet citron, vodka)	7,00 €				
Le Général (glace vanille, whisky)	7,00 €				
La Coupe Vigneronne (glace cassis, crème de cassis)	7,00 €				
Chocolat Liégeois	6,50 €				
Café Liégeois	6,50 €				
Café gourmand	7,00€				
Thé gourmand	7,80€				
Les Glaces et Sorbets					
1 Boule	2,50 €	2 Boules	5,00 €	3 Boules	6,50 €