

La Carte

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Mangue 22.00 €
Gravlax de Cabillaud à l'Aneth, Petite Crème Moutardée 18.00 €
Terrine Maison 11.00 €
Salade de Queues de Gambas au Vinaigre Balsamique 16,00 €

Les Entrées Chaudes

12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail 15.00 €
Foie Gras de Canard Poêlé, Pommes Caramélisées 23.00 €
Chaussons d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Ail 17,00 €

Les Poissons

Jambonnettes de Grenouilles à la Crème de Noilly 36.00 €
Filet de Filet de Bar Rôti, Pistou et Petits Légumes 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 €
Jambonnette de Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune 23.00 €
Médaillons de Ris de Veau au Porto 25.00 €
Magret de Canard à l'Orange 18.00 €
Suprême de Poulet de Bresse aux Morilles et Vin Jaune 27,00 €
Fricassée de Rognon de Veau Sauce Madère 18,00 €

Les Fromages

Fromage Blanc à la Crème 5,00 €
Assiette de 4 Fromages 8.00 €