

# 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 €
Médallions 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 €