Notre carte

Entrées

Terrine de cailles aux raisins 8.50 €

I

Foie gras de Canard, chutney poires coings, pain aux fruits 22 €

I

Jambon de Reims sauce mousseline 8.50 €

I

Saumon gravalax à l'orange 16 €

I

Cake persil et moutarde de Dijon 7.50 €

I

Velouté du jour 7.50 €

Plats

Jarret de porc au miel, sauce munster, pommes grenailles 29 €

I

Tajine de légumes et semoule 18 €

I

Faux filet ~300 gr (race Charolaise), pommes grenailles

Sauce munster ou beurre maître d'hôtel à l'ail des ours 29 €

I

Papillote de Lieu noir, fondue d'épinards sauce au curry Breton 22 €

I

Suprème de pintade aux morilles 27 €

Sauté de canard à l'orange, pommes tapées 22 €

I

Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, pesto, pommes grenailles 18 €

I

Langue de bœuf sauce piquante, riz basmati 18 €

Menu Enfant 12 € (-10 ans)

Desserts

Assiette gourmande 7.50 €

I

Charlotte aux framboises 10 € *

I

Profiterole glace vanille sauce chocolat 12 € *

I

Clafoutis aux prunes 7.50 €

I

Brioche perdue aux chocolat 7.50

*** à commander en début de repas**

Café Gourmand : 8.90 € Thé Gourmand : 9.50 €

Assiette de fromages de la fromagerie Gilbert 9.50 €

Carte des glaces sur demande

sous réserve de modification. Prix nets.