

Les Entrées Froides

La terrine du Chef et sa petite salade mêlée	12,00 €
La salade gourmande (champignons, foies de volaille, magret de canard fumé, foie gras)	15,00 €
Le foie gras de canard fait maison Servi avec sa compote de fruit de saison et ses toasts briochés	18,00 €

Entrée Chaude : la spécialité du Chef

Le délice d'escargots aux Lactaires, façon soupe V.G.E. (15 à 20 min. de préparation)	18,00 €
--	---------

Les Poissons

La truite fraîchement pêchée du vivier : meunière ou bleue Supplément amandes – 2 €	15,00 €
Le filet de truite du vivier sur son lit de choucroute parfumée au foie gras	16,00 €
Le fricassé de langoustines et noix de Saint Jacques	25,00 €
Les filets de rouget au fenouil (ou poisson fin selon arrivage)	25,00 €

Les Viandes

Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne	17,00 €
Les aiguillettes de magret de canard aux fruits	18,00 €
Les noisettes ris de veau aux girolles	26,00 €
Le ballotin de caille farci aux girolles	26,00 €
Le filet de bœuf nature ou sauce cognac	22,00 €
Le filet de bœuf aux champignons	26,00 €
Le filet de bœuf et foie gras, jus épicé au miel	28,00 €

Pour nos jeunes Convives :

Menu « Petit Prince » – 12 €

Escalope de volaille accompagnée de pâtes ou légumes

Glace maison deux boules

L'accompagnement de nos plats est susceptible de changer en fonction de l'arrivage et des meilleurs produits du moment.

Nous remercions notre aimable clientèle de nous faire part de tout type d'allergie.

Menu « Savoureux » – 35 €

Les petites mises en bouche

Les entrées au choix :

Salade gourmande (champignons, foie de volaille, magret de canard fumé)

ou

Filet de truite du vivier sur son lit de choucroute parfumée au foie gras

ou

Soupe de moules aux pistils de safran et petits légumes

Les plats au choix :

Filet d'agneau aux tomates confites et jus au basilic

ou

Aiguillette de magret de canard aux fruits

L'assortiment de fromages

Les desserts fait maison au choix :

L'assiette de mousse au chocolat et sa sauce vanille

ou

La crème soufflée aux fruits rouges

ou

Le nougat glacé et son coulis de framboise

L'accompagnement de nos plats est susceptible de changer en fonction de l'arrivage et des meilleurs produits du moment.

Nous remercions notre aimable clientèle de nous faire part de tout type d'allergie.

Menu « Plaisirs Gourmands » - 45 €

Les petites mises en bouche

Les entrées au choix :

Le fricassé de langoustines et noix de Saint Jacques

ou

Foie gras de canard maison

Servi avec sa compote de fruit de saison et ses toasts briochés

Les plats au choix :

Le ballotin de caille farci aux girolles

ou

Filet de bœuf sauce cognac

L'assortiment de fromages

L'assiette gourmande – assortiment de desserts maison

Menu « Découverte » – 68 €

(uniquement sur commande)

Menu surprise servi en 6 plats pour l'ensemble de la table

Composé des meilleurs produits du moment et de l'inspiration du chef

L'accompagnement de nos plats est susceptible de changer en fonction de l'arrivage et des meilleurs produits du moment.

Nous remercions notre aimable clientèle de nous faire part de tout type d'allergie.

Les fromages

Assortiment de fromages	7,00 €
Munster chaud sur son lit de salade	7,00 €

Les desserts

Glaces et sorbets maisons :

La coupe glacée de 3 parfums au choix	5,00 €
Le trio de sorbets arrosés par un digestif au choix	8,00 €

Les desserts maisons :

L'assiette de mousse au chocolat et sa sauce à vanille	8,00 €
Le nougat glacé et son coulis de framboise	8,00 €
Le parfait glacé à la liqueur de raisin de notre vigne	8,00 €
La crème soufflée aux fruits rouges	8,00 €
L'irish coffee	8,00 €

Desserts maisons A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS :

La tarte chaude aux pommes flambée au calvados	10,00 €
Le gratin de fruits	10,00 €
L'assiette gourmande – assortiment de desserts maison	10,00 €
L'omelette soufflée au Grand Marnier	10,00 €

L'accompagnement de nos plats est susceptible de changer en fonction de l'arrivage et des meilleurs produits du moment.

Nous remercions notre aimable clientèle de nous faire part de tout type d'allergie.