

Les Entrées Froides

La terrine du Chef et sa 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, chutney fruité et ses toasts briochés	18,00 €

Les Entrées Chaudes :

Le délice d'escargots aux girolles, façon soupe V.G.E. (15 à 20 min. de préparation)	18,00 €
La soupe de moules aux pistils de safran et petits légumes	13,00€

Les Poissons

La truite fraîchement pêchée du vivier : meunière ou bleue	16,00 €
Supplément amandes - 2 €	
Le filet de truite du vivier sur son lit de choucroute parfumée au foie gras	Entrée : 14,00 € Plat : 18,00€
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 €
Le magret de canard aux fruits	18,00 €
Les noisettes de ris de veau aux girolles	26,00 €
Le ballotin de caille farci aux girolles	26,00 €
Le filet de bœuf nature ou sauce Pinot noir et échalotes confites	22,00 €
Le filet de bœuf aux champignons	26,00 €
Le filet de bœuf et foie gras, jus épicié au miel	28,00 €

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 et nous tenons à disposition la liste des principaux allergènes de nos plats.

Les Fromages

<i>L'assortiment de fromages</i>	8,00 €
<i>Le munster chaud sur son lit de salade</i>	7,00 €
<i>Le Brie de Meaux</i>	7,00 €

Les Desserts maison

<i>La coupe glacée de 3 parfums</i>	5,00 €
<i>Le trio de sorbets arrosés d'un digestif au choix</i>	8,00 €
<i>Le kouglopf glacé maison</i>	8,00 €
<i>L'assiette de mousse au chocolat et sa sauce vanille à l'ancienne</i>	8,00 €
<i>Le parfait glacé à la liqueur de raisins de notre vigne</i>	8,00 €
<i>La crème soufflée aux fruits rouges</i>	8,00 €
<i>L'Irish coffee</i>	8,00 €

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS 10,00 €

La tarte chaude aux fruits du moment
La trilogie de chocolat
L'omelette soufflée au Grand Marnier

Menu « Petit Prince » 12€ (moins de 12 ans)

Escalope de volaille accompagnée de pâtes ou légumes

Glaces ou sorbets maison 2 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 et nous tenons à disposition la liste des principaux allergènes de nos plats.

Menu « Savoureux » - 32 €

Les petites mises en bouche

*La salade gourmande (champignons, foies de volaille,
magret de canard fumé)*

Ou

*La rilette de truite et saumon fumé, crème légère au
vinaigre de framboises*

Le suprême de pintadeau farci aux champignons

Ou

Le magret de canard aux fruits

Le Brie de Meaux (en supplément 4€)

La déclinaison de pêches

Ou

Le parfait glacé à la liqueur de raisins de notre vigne

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 et nous tenons à disposition la liste des principaux allergènes de nos plats.

Menu « Plaisirs Gourmands »

45 € 1 entrée - 55€ 2 entrées

Les petites mises en bouche

*Le foie gras de canard maison, chutney fruité
et ses toasts briochés*

Et / ou

Le médaillon de lotte rôti au fenouil braisé safrané

Le ballotin de caille farci aux girolles

Ou

Le filet de bœuf sauce Pinot Noir et échalotes confites

Le Brie de Meaux

La trilogie au chocolat

Ou

La crème soufflée aux fruits rouges

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 et nous tenons à disposition la liste des principaux allergènes de nos plats.