



Pour commencer :

- ~ Terrine de foie gras et chutney aux pommes 24,00€
- ~ Brouillade d'oeuf à la truffe (tartuffada) 25,00€
- ~ Marmite d'escargots à l'Aligoté, sauce estragon
fricassée de pleurotes 22,00€
- ~ Tartare de noix de Saint Jacques aux fruits
de la passion, mousse langoustines 21,00€



~ Suivi d'un poisson :

- ~ Pavé de cabillaud poché à l'orange sur lit de poireaux safrané, sauce agrumes, risotto à l' orange 24,00€
- ~ Escalope de saumon poêlée sur son feuilleté de moule au curry, linguini au pesto 23,00€

Ou continuer avec une viande:

- ~ L' indémodable ris de veau braisé aux morilles 27,00€
- ~ Filet de boeuf, sauce meurette et garniture bourguignonne 26,00€



- Fromages de notre région 6,50 €

Et enfin le moment gourmand :

- Moelleux à la pistache, mousse au chocolat blanc
glace pistache 10,00€
- Brochette ananas/ banane flambée à la vanille 10,00€
- Dessert de l'Evidence 10,00 €
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat)
- A découvrir salade de lentilles confites au sirop d'orange suprême
d'agrumes marinés aux épices 10,00€