

La Carte

◆ Nos entrées ◆

Velouté de potimaron et châtaignes, tuile parmesan	14.00 €
Le poêlon de 6 ou 12 escargots à la mode Bourguignonne	Pour 6 / 14.00 € Pour 12/21.50 €
Pâté en croûte de canard confit	17.50 €
Roulé de saumon aux crevettes, crème d'avocat et son gel de citron	17.50 €
Foie gras nature, déclinaison de figues	22.50 €

◆ Nos plats ◆

Truite rôtie, purée de brocolis, crème curcuma citronnée	20.00 €
Filet de Bœuf Charolais, sauce Irancy ou sauce échalotte-Ratafia (ou nature), pomme de terre confites et purée de potimarron	29.80 €
Pintade sauce forestière	20.00 €
Noix de joue de porc façon Bourguignonne	26.00 €
Daurade Royale rôtie, quadrilogie de choux-fleurs poêlé, fumet crémeux au gingembre	26.00 €
Lotte au lard, crème champignons, purée de butternut, brocolis glacés	29.80 €
Rognon de veau à la graine de moutarde, servi entier, cuit à la casserole, accompagné de ses champignons et épinards frais	29.80 €
Gambas poêlées, crème crustacé, Fregola, carottes glacées	29.80 €
Risotto pommes de terre aux champignons	21.00 €

◆ Fromage et salade ◆

Plateau de fromages du marché ou Fromage blanc (nature ou crème ou aux herbes)	11.50 €
Salade de saison assaisonnée selon votre choix	08.50 €

**Huile d'olive et jus de citron *Huile de pépins de raisins et vinaigre de miel et pomme*

**Huile de pépins de raisins et vinaigre de cerise *Huile de noix et vinaigre de Xérès.*

◆ Nos gourmandises sucrées ◆

Crème brûlée traditionnelle à la vanille	12.00 €
Profiterole glace banane-copeaux de chocolat, chantilly et sa sauce chocolat chaud	12.00 €
Tartelette à la crème pralinée cacahuète, craquelin Gianduja et crème Anglaise	14.00 €
Bavarois mandarine, biscuit pain d'épices et son coulis	14.00 €
Omelette Norvégienne, glace vanille, sorbet cassis et coulis fruits rouges	14.00 €
Assiette Gourmande	17.00 €
<u>Glaces « maison » (3 boules)</u> : Vanille, Banane-Copeaux de chocolat, Pralinée	11.50 €
<u>Sorbets « maison » (3 boules)</u> : Citron, Poire, Cassis, Mandarine	11.50 €