

## Les Planchettes « apéro » à partager

- ❖ La Planchette de cochonnaille 6 €
- ❖ La Planchette mixte de charcuterie et de fromage 8 €

## Les entrées froides

- ❖ Foie gras de canard maison, gelée à la pomme et compotée de poire au poivre Séchuan 19 €
- ❖ Duo de saumon fumé et de saumon gravlax maison, crème citronnée à la ciboulette 19 €
- ❖ Salade landaise :  
gésiers confits, magret de canard fumé,  
foie gras de canard maison et noix 16 €
- ❖ Salade de chèvre :  
toast de Rocamadour, dés de crottin de Chavignol,  
jambon cru et pignons de pain 14 €
- ❖ Terrine maison du moment  
panaché de crudités 12 €
- ❖ Assortiment de charcuterie et de crudités 10 €

## Les entrées chaudes

- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé
  - La demi-douzaine 8 €
  - La douzaine 14 €
- ❖ Os à moelle, fleur de sel,  
pain à l'ail toasté (20min d'attente)
  - 1 pièce : 8 €
  - 2 pièces : 12 €
- ❖ Velouté de potiron,  
crème fraîche et croûtons dorés 10 €

## Les poissons

- |                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| ❖ Filet de sandre du Saulnois rôti façon meunière   | 24 € |
| ❖ Filets de perche du Saulnois rôtis façon meunière |      |
| en entrée                                           | 17 € |
| en plat                                             | 24 € |
| ❖ Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé |      |
| en entrée                                           | 14 € |
| en plat                                             | 18 € |

*Tous nos poissons, en plat, sont accompagnés de féculents ainsi que de légumes du jour et en entrée de salade verte.*

## Les viandes

- |                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ❖ Tête de veau aux deux sauces, pommes de terre vapeur, œufs durs, oignons et câpres | 16 € |
| ❖ Pied de porc au bouillon, sauce ravigote                                           | 16 € |
| ❖ Entrecôte de bœuf grillée, beurre persillé                                         | 20 € |
| ❖ Souris d'agneau confite au thym, romarin et à l'ail                                | 21 € |
| ❖ Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, poivre vert ou roquefort                    | 24 € |

*Toutes nos viandes sont garnies de féculents et de légumes du jour.*

Prix nets, service compris

## *Les fromages*

- ❖ Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte 6 €
- ❖ Assortiment de fromages de France affiné, salade verte 9 €

## *Les desserts « traditionnels »*

- ❖ Crème caramel maison aux œufs frais de Gélu-court 6 €
- ❖ Ile flottante maison,  
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel 6 €
- ❖ Tarte tatin maison,  
accompagnée de sa boule de glace 6 €
- ❖ Crème brûlée à la fleur d'oranger 7 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 7 €
- ❖ Moelleux au chocolat noir,  
cœur coulant,  
glace vanille (10min d'attente) 9 €

*Tous ces desserts sont faits « maison »*

## *Les plaisirs glacés*

- ❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly 6 €
- ❖ Coupe de glace trois boules avec ou sans chantilly 8 €
- ❖ Coupe de glace deux boules arrosées 8 €
- ❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison  
glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Café liégeois, glace café, expresso et chantilly 8 €
- ❖ Chocolat liégeois, glace chocolat noir,  
chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Coupe « Ardéchoise », glace vanille, crème de marron,  
meringue maison et chantilly 8 €
- ❖ Coupe « Poire Belle Hélène », glace vanille, poires pochées,  
chocolat chaud et chantilly 8 €
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille,  
chocolat chaud et chantilly 8 €

Les Glaces : *vanille, café, chocolat, pistache,  
caramel beurre salé*

Les Sorbets : *citron, fraise, framboise, fruit de la passion*