

Notre carte

Entrées

<i>Une demi-douzaine d'escargots coquilles</i>	14.00 €
<i>Une douzaine d'escargots coquilles</i>	20.00 €
<i>Œufs de la ferme du Pontot en meurette et sa ficelle aillée</i>	15.80 €
<i>Fricassée d'escargots, cochonnaille, beurre crémeux persillé, Chips de jambon sec</i>	18.90 €
<i>Pressée de lapin maison façon persillé, pain d'épices toasté Et son chutney griottes</i>	18.00 €
<i>Duo de tartare de Saint-Jacques et saumon Gravlaks, petites graines, Tomates confites, vinaigrette d'agrumes</i>	19.50 €
<i>Mini Hamburgers de foie gras aux fraises et Sa salade de jeunes pousses</i>	26.90 €

Poissons

<i>Cuisses de Grenouilles en persillade et son écrasée de pommes de terre</i>	21.50 €
<i>Gambas rôties au thym sur son crumble de légumes du soleil aux noisettes</i>	23.80 €
<i>Filet de Bar grillé à l'huile d'olives et basilic, son riz au lait infusé A la fleur de sel et chorizo doux</i>	27.50 €

Plats

<i>Parmentier de coq « sans os » confit au pinot noir et ail rôtie</i>	21.80€
<i>Emincé de Présa de porc Ibérique snacké à la plancha, Émulsion de poivrons doux, purée vitelotte</i>	27.80 €
<i>Noix d'agneau confite dans son jus, en croûte d'herbes, Polenta crémeuse au parmesan</i>	24.50 €
<i>Paleron de veau cuit dix heures, jus de cognac truffé et sa purée surprise Aux trompettes d'Amour</i>	29.50 €
<i>Filets de caille à la Bacchus, poêlée de légumes du printemps, Chips de Lard paysan</i>	28.80 €
<i>Emincé de taureau Charolais sauce époisses et sa chope de frites fraîches</i>	29.00 €
<i>Tartare de taureau Charolais coupé au couteau et assaisonné, Et sa chope de frites fraîches</i>	29.50 €

Fromages

<i>Plateau de fromages régionaux</i>	11.90 €
--------------------------------------	---------

Desserts

Carte des desserts maison

Viandes provenant de la C.E.E.

Gourmandises sucrées

Pâtisseries Maison

Ronde de gourmandises autour d'un café ou d'un thé
(Café ou thé gourmand)

Moelleux au chocolat au lait, cœur de griottes de Fougerolles

Gâteau de Reims façon tiramisu aux fruits de saison

Gratin de cassis, sabayon au pain d'épices

Crème brûlée à la rhubarbe

Madeleines de Commercy façon profiteroles

Tarte au citron déstructurée

Dame Blanche

(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Café Liégeois

(glace café, café, chantilly)

Coupe grand marnier

(segments d'orange, sorbet orange, grand Marnier, chantilly)

Coupe Bourguignonne

(glace vanille, crème de cassis, fruits cassis, chantilly)

Coupe aux trois chocolats

(chocolat lait, chocolat noir, chocolat blanc, chantilly)