

apéritifs

Martini (blanc, rouge ou rosé)	4cl	6.00
Campari	4cl	6.00
Américano	8cl	8.50
Ricard	2cl	4.00
Gordon's London dry Gin	4cl	6.00
Porto (blanc ou rouge)	10cl	8.00
Monkey Shoulder	4cl	8.00

Apéritif Maison (Crémant & crème de griotte & trait de gin)	12cl	8.00
Crémant de Bourgogne Blancs de Blancs Collection Lameloise	12cl	7.00
Kir Crémant	12cl	7.50
Champagne Roederer Brut premier	12cl	12.00
Kir Royal Champagne	12cl	12.50
Kir	12cl	6.00
Jameson (Irish Whiskey)	4cl	8.00

San Pellegrino, Vittel, Evian	50cl	3.20	100cl	3.90
Chateldon	75cl	5.90		
Sodas	25cl & 33cl	3.80		
Jus de fruits Bissardon	25cl	5.50		
Bière les Plains Monts (blonde ou blanche)	33cl	4.00		

à la Carte

entrées

Gaspacho de concombres & coriandre rillettes de sardines	11.00
Pâté en croûte tradition volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, confit d'oignons & balsamique	13.00
Tomates multicolores, balsamique réduit jambon cru, roquette & parmesan	11.00
Fricassée d'escargots & aubergines piquillos & pignons de pin, coulis de persil	13.00
Fromages du moment Une sélection de trois fromages affinés du moment	6.00

desserts

Abricots pochés & estragon crème glacée fromage blanc	8.00
Crèmeux au chocolat blanc gelée fraises, granité à la menthe	9.50
Tiramisu framboises & verveine	8.00
Biscuit aux amandes crème citron & pêche jaune	9.50

plats

Dos de lieu noir & épinards purée de courgettes jaunes & vertes	22.00
Dos de bar saisi sur peau & vanille déclinaison de carottes couleurs	24.00
Mignon d'agneau rôti en croûte de basilic polenta aux fruits secs, oignons confits et pois gourmands	24.00
Suprême de pintade & gremolata fenouil braisé & petits pois	22.00

digestifs

vins de desserts

Eau-de-vie (poire, mirabelle, framboise)	4cl	10.00
Cognac Hennessy fine de Cognac	4cl	10.00
Marc de Bourgogne Domaine de la Folie (20 à 30 ans d'âge)	4cl	13.00
Chartreuse Verte	4cl	10.00
Get 31	4cl	7.00
Baileys	4cl	7.00
Ratafia de Bourgogne	10cl	8.00
AOP - Mas Amiel, Vintage Reserve 2010	10cl	8.00
AOP - Pacherenc de Vic-Bilh Brumont 2010	10cl	8.00



Saveur du jour

19.50

c'est le plat du jour, le dessert du jour & le café

servi tous les midis du mercredi au vendredi sauf jours fériés

Menu enfants (moins de 12ans)

16.50

un plat, un dessert & une boisson

Menu 32.00 €

Gaspacho de concombres & coriandre

rillettes de sardines

ou

Tomates multicolores, balsamique réduit

jambon cru, roquette & parmesan

Dos de lieu noir & épinards

purée de courgettes jaunes & vertes

ou

Suprême de pintade & gremolata

fenouil braisé & petits pois

Tiramisu framboises & verveine

ou

Abricots pochés & estragon

crème glacée fromage blanc

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Fricassée d'escargots & aubergines

piquillos & pignons de pin, coulis de persil

ou

Pâté en croûte tradition

volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, confit d'oignons & balsamique

Dos de bar saisi sur peau & vanille

déclinaison de carottes couleurs

ou

Mignon d'agneau rôti en croûte de basilic

polenta aux fruits secs, oignons confits et pois gourmands

Crèmeux au chocolat blanc

gelée fraises, granité à la menthe

ou

Biscuit aux amandes

crème citron & pêche jaune