

## apéritifs

Martini (blanc, rouge ou rosé)	4cl	6.00
Campari	4cl	6.00
Américano	8cl	8.50
Ricard	2cl	4.00
Bombay Original 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

<b>Crème brûlée de foie gras</b> salade de gésiers de volaille et croûtons, vinaigrette au jus	11.00
<b>Pâté en croûte tradition</b> volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, condiments oignons & pruneaux	13.00
<b>Oeuf mollet</b> étuvée de chou vert et haddock au beurre blanc, échalotes caramélisées	11.00
<b>Escargots au beurre d'ail,</b> topinambour et émulsion noisette	13.00
<b>Fromages du moment</b> Une sélection de quatre fromages affinés du moment	6.00

### desserts

<b>Ananas poché à la citronnelle</b> crèmeux café et glace citronnelle	8.00
<b>Financier à la pistache</b> hibiscus et fromage blanc	8.00
<b>Tuiles croquantes au chocolat</b> orange amère et glace cacahuètes	9.50
<b>Clémentines marinées au litchi</b> nougatine et glace sarrasin	9.50

### plats

<b>Truite mi-cuite</b> poireaux confits au citron vert et velouté de pommes de terre	22.00
<b>Suprême de pigeon</b> chou rouge au vinaigre de framboise et butternut, jus réduit	24.00
<b>Cabillaud en croûte de noix</b> salsifis caramélisés et jus de volaille	24.00
<b>Râble de lapin rôti</b> cuisses en brioche, potimarron et chanterelles	22.00

### digestifs

#### vins de desserts

<b>Eau-de-vie</b> (poire, mirabelle, framboise)	4cl	10.00
<b>Cognac Hennessy fine de Cognac</b>	4cl	10.00
<b>Marc de Bourgogne</b> Domaine de la Folie (20 à 30 ans d'âge)	4cl	13.00
<b>Chartreuse Verte</b>	4cl	10.00
<b>Get 31</b>	4cl	7.00
<b>Baileys</b>	4cl	7.00
<b>Ratafia de Bourgogne</b>	10cl	8.00
<b>AOP - Muscat de Rivesaltes, Mas Delmas</b>	10cl	8.00
<b>AOP - Rivesaltes Grenat, Mas Delmas</b>	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 33.00 €

#### Crème brûlée de foie gras

salade de gésiers de volaille et croûtons vinaigrette au jus,

ou

#### Oeuf mollet

étuvée de chou vert et haddock au beurre blanc, échalotes caramélisées

#### Truite mi-cuite

poireaux confits au citron vert

ou

#### Râble de lapin rôti

cuisses en brioche, potimarron et chanterelles

#### Ananas poché à la citronnelle

crèmeux café et glace citronnelle

ou

#### Financier à la pistache

hibiscus et fromage blanc

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

### Menu 39.00 €

#### Escargots au beurre d'ail,

topinambour et émulsion noisette

ou

#### Pâté en croûte tradition

volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère condiments oignons & pruneaux

#### Cabillaud en croûte de noix

salsifis caramélisés et jus de volaille

ou

#### Suprême de pigeon

chou rouge au vinaigre de framboise et butternut, jus réduit

#### Tuiles croquantes au chocolat

orange amère et glace cacahuètes

ou

#### Clémentines marinées au litchi

nougatine et glace sarrasin