

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

Magret de canard mariné pommes gaufrettes, crème aux herbes et champignons	11.00
Pâté en croûte tradition volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, condiments oignons & pruneaux	13.00
Gambas à la plancha risotto d'épeautre, butternut et lait de coco	11.00
Fricassée d'escargots et haricots blanc saucisse de Morteau, émulsion persillade	13.00
Fromages du moment Une sélection de quatre fromages affinés du moment	6.00

desserts

Pomme Granny Smith fondante sablé au caramel et crème glacée au romarin	8.00
Savarin à l'Amaretto courges et châtaignes	8.00
Figues marinées au vin rouge pain d'épices et glace au lait frais	9.50
Barre glacée au maïs et chocolat cacahuètes grillées et caramel beurre salé	9.50

plats

Maquereaux juste saisi betteraves confites et mangue acidulée	22.00
Faux filet de boeuf patate douce et carottes au beurre noisette, condiment aux airelles	24.00
Filet de bar rôti chou-fleur caramélisé, panais et jus d'arêtes au soja	24.00
Joues de porc confites céleri et poires braisées, jus au thym	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 - Montlouis sur Loire 2015, la Taille aux loups	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 €

Gambas à la plancha

risotto d'épeautre, butternut et lait de coco

ou

Magret de canard mariné

pommes gaufrettes, crème aux herbes et champignons

Maquereaux juste saisi

Betteraves confites et mangue acidulée

ou

Joues de porc confites

céleri et poires braisées, jus au thym

Pomme Granny Smith fondante

sablé au caramel et crème glacée au romarin

ou

Savarin à l'Amaretto

courges et châtaignes

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Fricassée d'escargots et haricots blanc

saucisse de Morteau, émulsion persillade

ou

Pâté en croûte tradition

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

Filet de bar rôti

chou-fleur caramélisé, panais et jus d'arêtes au soja

ou

Faux filet de boeuf

patate douce et carottes au beurre noisette, condiment aux airelles

Figues marinées au vin rouge

pain d'épices et glace au lait frais

ou

Barre glacée au maïs et chocolat

cacahuètes grillées et caramel beurre salé