

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

Saumon gravlax	11.00
radis, pommes vertes, gaspacho de concombre à l'aneth	
Pâté en croûte tradition	13.00
volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, condiments oignons & pruneaux	
Boeuf en gelée	11.00
légumes acidulés croquants & mesclun	
Escargots & oeuf poché, façon meurette	13.00
épinards, champignons de Paris, lard	
Fromages du moment	6.00
Une sélection de quatre fromages affinés du moment	

desserts

Tarte citron revisitée	8.00
sorbet basilic	
Compotée de rhubarbe	9.50
fraises marinées à la verveine, sablé amande	
Millefeuille cerises & pistache	8.00
chantilly vanillée	
Dôme chocolat & menthe, crumble	9.50
sorbet framboise	

plats

Pavé de merlu à la plancha	22.00
purée d'artichaut, pommes fondantes, jus de volaille vinaigré à l'estragon	
Quasi de veau rôti à la marjolaine	24.00
purée de pommes de terre, éclats de noisette, haricots verts & carottes à l'orange	
Filet de dorade snacké	24.00
risotto au vert & petits pois, bouillon de coquillages à la citronnelle	
Magret de canard rôti	22.00
cassis & gingembre, navet et polenta crémeuse	

digestifs

vins de desserts

Eau-de-vie (poire, mirabelle, framboise)	4cl	10.00
Cognac Hennessy fine de Cognac	4cl	10.00
Marc de Bourgogne	4cl	13.00
Domaine de la Folie (20 à 30 ans d'âge)		
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 €

Saumon gravlax

radis, pommes vertes, gaspacho de concombre à l'aneth

ou

Boeuf en gelée

légumes acidulés croquants & mesclun

Pavé de merlu à la plancha

purée d'artichaut, pommes fondantes, jus de volaille vinaigré à l'estragon

ou

Magret de canard rôti

cassis & gingembre, navet et polenta crémeuse

Tarte citron revisitée

sorbet basilic

ou

Compotée de rhubarbe

fraises marinées à la verveine, sablé amande

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Escargots & oeuf poché, façon meurette

épinards, champignons de Paris, lard

ou

Pâté en croûte tradition

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

Filet de dorade snacké

risotto au vert & petits pois, bouillon de coquillages à la citronnelle

ou

Quasi de veau rôti à la marjolaine

purée de pommes de terre, éclats de noisette, haricots verts & carottes à l'orange

Millefeuille cerises & pistache

chantilly vanillée

ou

Dôme chocolat & menthe, crumble

sorbet framboise