

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

Saumon mariné aux épices avocat, croustillant de pain	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
Oeuf poché, brocolis & noisettes magret fumé & piquillos	11.00
Fricassée d'escargots & coriandre déclinaison de carottes, tuile d'ail	13.00
Fromages du moment Une sélection de quatre fromages affinés du moment	6.00

desserts

Sablé breton mousse fromage blanc & agrumes, sorbet citron	8.00
Millefeuille caramel beurre salé & pralin	9.50
Ananas rôti & vanille mangue & noix de coco	8.00
Crèmeux chocolat extra bitter pistache, granité limoncello	9.50

plats

Suprême de pintade saisi, jus réduit polenta crémeuse, cebettes & radis	22.00
Noix de veau rôtie & champignons céleri & côtes de bettes	24.00
Pavé de lieu jaune & coquillage risotto d'asperges & carottes fanes	24.00
Dos de cabillaud cuit sur peau & citronnelle patate douce & daïkon	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 - 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 €

Saumon mariné aux épices

avocat, croustillant de pain

ou

Oeuf poché, brocolis & noisettes

magret fumé & piquillos

Dos de cabillaud cuit sur peau & citronnelle

patate douce & daïkon

ou

Suprême de pintade saisi, jus réduit

polenta crémeuse, cebettes & radis

Sablé breton

mousse fromage blanc & agrumes, sorbet citron

ou

Ananas rôti & vanille

mangue & noix de coco

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Fricassée d'escargots & coriandre

déclinaison de carottes, tuile d'ail

ou

Pâté en croûte tradition

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

Pavé de lieu jaune & coquillage

risotto d'asperges & carottes fanes

ou

Noix de veau rôtie & champignons

céleri & côtes de bettes

Millefeuille caramel beurre salé

& pralin

ou

Crèmeux chocolat extra bitter

pistache, granité limoncello