

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

Maquereaux saisis betterave crue & cuite, citronnelle	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
Pressé de boeuf & poires condiment céleri & moutarde estragon	11.00
Fricassée d'escargots & girolles déclinaison de choux fleurs, jus réduit	13.00
Fromages du moment Une sélection de trois fromages affinés du moment	6.00

desserts

Riz au lait vanille cassis & pain d'épices	8.00
Crèmeux au chocolat 70% caramel beurre salé & pralines noisettes	9.50
Ananas confit passion & griottes	8.00
Financiers aux amandes pomme confite & raisins	9.50

plats

Dos de cabillaud & beurre d'agrumes purée d'artichauts & pak choï au curcuma	22.00
Maigre saisi sur peau, jus de crustacés pâtisson, radis & potimarron	24.00
Longe de veau rôtie & châtaignes palets de pomme de terre, poireau grillé & carotte Chantenay	24.00
Filets de caille rôtis, cuisses confites frites de polenta, cébette & figue	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 €

Maquereaux saisis

betterave crue & cuite, citronnelle

ou

Pressé de boeuf & poires

condiment céleri & moutarde estragon

Dos de cabillaud & beurre d'agrumes

purée d'artichauts & pak choï au curcuma

ou

Filets de caille rôtis, cuisses confites

frites de polenta, cébette & figue

Riz au lait vanille

cassis & pain d'épices

ou

Ananas confit

passion & griottes

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Fricassée d'escargots & girolles

déclinaison de choux fleurs, jus réduit

ou

Pâté en croûte tradition

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

Maigre saisi sur peau, jus de crustacés

pâtisson, radis & potimarron

ou

Longe de veau rôtie & châtaignes

palets de pomme de terre, poireau grillé & carotte Chantenay

Crèmeux au chocolat 70%

caramel beurre salé & pralines noisettes

ou

Financiers aux amandes

pomme confite & raisins