

CARTE

<i>Saumon des Iles Bomlo Fumé par nos soins et Crème au Raifort</i>	14.00
<i>Soupe de Lentilles et Saucisse de Morteau</i>	11.00
<i>Jambon Persillé Maison , Salade Verte et Compotée d'Oignons Rouges</i>	12.00
<i>Crème de Châtaignes, Brochette de Pruneaux et Magret Fumé</i>	13.50
<i>Terrine de Poisson Maison, Crème au Basilic et salade</i>	11.00
<i>Ragout de Moules au Safran et Coquillettes</i>	14.00
~~~~~	
<i>Dos de Cabillaud Laqué, Purée de Butternut, Sauce au Sésame</i>	17.00
<i>Crumble de Dorade Royale au Basilic, Spaghettis de Courgettes,</i>	
<i>Sauce au Jus de Viande</i>	18.00
<i>Filet de Truite, sauce au Lard et Ecrasée de Pomme de Terre au Cresson</i>	17.00
~~~~~	
<i>Pavé de Rumsteack en Ragout d'Escargots,</i>	
<i>Frites de Patate Douce</i>	20.00
<i>Confit de Canard Fermier et ses Pommes Sarladaises</i>	17.00
<i>Manchons de Canard Confits, Haricots Blanc et Fond de Canard</i>	14.00
<i>Joue de porc Braisée aux Châtaignes, Ecrasée de Charlotte au Cresson</i>	14.00
~~~~~	
<i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i>	8.00
<i>ou</i>	
<i>Fromage Blanc de Campagne</i>	5.00
~~~~~	
<i>Clafoutis aux Abricots, Glace Citron-Basilic</i>	8.50
<i>Fondant au Chocolat Noir Valrhona Caraïbes, Coulis de Fraises</i>	7.50
<i>Pomme Cuite au Four Cœur de Pistaches et Noisettes</i>	
<i>Crème Anglaise à la Verveine</i>	8.00
<i>Pain Perdu de notre Enfance, Mangue Poêlée et Glace Rhum Raisin</i>	8.50
<i>Pavé Glacé à la Fleur de Lait et Coulis de Fraises</i>	8.00

MENU ENFANT A 12.00 EUROS : 1 BOISSON – 1 PLAT – 1 DESSERT
