

NOTRE CARTE D'AUTOMNE

POUR BIEN COMMENCER...

FOIE GRAS « MAISON », CHUTNEY ET PAIN D'ÉPICES	8.00€
SAUMON MARINE	6.00€
Saumon cuit dans du sucre roux et gros sel	
TULIPE DE DUO DE CHEVRES	6.00€
Chèvre frais ail et fines herbes et crottin et pomme rôtis	
CAPUCCINO DE CHAMPIGNON	6.00€
CASSOLETTE DE SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6.00€

POUR BIEN CONTINUER...

DOS DE CABILLAUD, SAUCE PESTO ET SA RATATOUILLE	14.50€
PAVE DE SAUMON A L'UNILATERAL, SAUCE VIERGE ET SA POELEE DE LEGUMES	13.50€
ENTRECÔTE « SELECT CROSS », BEURRE MAÎTRE D'HOTEL, FRITES	18.00€
MAGRET DE CANARD, SAUCE A LA FRAMBOISE, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE	13.50€
COTE DE VEAU, SAUCE GIROLLES POMMES ECRASEES	17.00€
HAMBURGER « MAISON » FRITES	12.00€

POUR TERMINER TOUT EN DOUCEUR

PLANCHE DE FROMAGES ET SA SALADE	5.50€
CREME BRULEE A LA VANILLE	6.00€
TRADITIONNEL BABA AU RHUM	6.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE	6.50€
SELECTION DE GLACES ET SORBET (TROIS BOULES)	5.50€
Vanille, chocolat, caramel, framboise, fraise, citron	
CAFE GOURMAND	6.40€