Menu gourmand 23.50€

Tous nos plats sont faits à mesure de la demande, nous vous demandons un peu d’indulgence pour une attente éventuelle

Salade frisée aux fruits séchés et sa tartine grillée de brie chaud coulis de gratte cul

Ou

Mijotée d’escargots de bourgogne et lardons au gorgonzola et mascarpone

Ou

Quiche aux cèpes et gésiers confits

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Escalope de magret de canard sauce béarnaise

Ou

Bavette d’aloyau aux échalotes confites

Ou

Cassolette de riz sauvage aux fruits de mer gratinée

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Un dessert au choix de la carte

 Les desserts sont à commander en début de service

Tarif dessert à la carte 6.50€

  Tartine grillée au brie chaud  Tarte fine chaude aux pommes

  Coupe vacherin à la framboise  Le moelleux au chocolat

  Gratin d’ananas et coco  Dessert du jour

  Omelette norvégienne à la vanille et au grand marnier

 **Max 10 ans**  **10,00€**

 Bavette frites glace vanille ou chocolat ou ile flottante

 Ou Sirop à l’eau ou

 Aiguillettes de poulet façon nuggets, frites jus de pomme ou jus d’orange