

MENU à 21 €

La Terrine de Gibiers Maison aux Noisettes

Le Filet de Lieu Noir à la Crème de Ciboulette

Le Pot de Crème au Café

MENU à 28 €

La Salade Tiède de Pomme Charlotte et Filets de Hareng Baltique

Ou

La Chaudrée de Lotte à la Marseillaise

Le Civet de Chevreuil de nos Forêts, Sauce Poivrade

Ou

L'Escalope de Saumon rôtie à la Crème Légère de Raifort

La Gaufre Liégeoise au Chocolat Chaud et Chantilly

Ou

Le Petit Vacherin Glacé Vanille-Framboise

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,
n'hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

Prix Nets

MENU CLASSIQUE

La Fine Tourte de Chevreuil Maison et sa Petite Salade Mêlée

Et son Verre de CHÂTEAU COUCHEROY Blanc Pessac-Léognan A.Lurton 2015

Ou

Le Marbré de Foie Gras de Canard fait Maison aux Quetsches

Et son verre de CHATEAU LES ARROUCATS Ste Croix du Mont Moelleux 2015

Ou

La Salade de Pissenlits aux Lardons à l'Œuf au Plat

Et son Verre de CHÂTEAU COUCHEROY Blanc Pessac-Léognan A.Lurton 2015

Ou

Le Cappuccino de Pomme de Terre à la Truffe Noire du Périgord (Sup. 5 €)

Et son Verre de CHÂTEAU COUCHEROY Blanc Pessac-Léognan A.Lurton 2015

Ou

Les Escalopes de Foie Gras Poêlées à la Mandarine (Sup. 5 €)

Et son verre de CHATEAU LES ARROUCATS Ste Croix du Mont Moelleux 2015

Le Suprême de Volaille Fermière rôti au Vin Jaune et Champignons

Et son Verre de PINOT NOIR d'Alsace « Côteaux des Cerises » Wunsch & Mann 2015

Ou

Le Magret de Canard Rôti aux Epices Douces

Et son Verre de PINOT NOIR d'Alsace « Côteaux des Cerises » Wunsch & Mann 2015

Ou

Le Dos de Cabillaud à la Vapeur, Sauce Dieppoise (Moules, Crevettes, Coques)

Et son Verre de POUILLY FUME « En Travertin » H.Bourgeois 2017

Ou

La Gigue de Chevreuil de Nos Forêts rôtie, Sauce à la Moutarde aux Fruits Rouges

Et son Verre de PINOT NOIR d'Alsace « Côteaux des Cerises » Wunsch & Mann 2015

Ou

Les Médailles de Lotte rôtis au Fenouil (Sup. 5 €)

Et son Verre de POUILLY FUME « En Travertin » H.Bourgeois 2017

Dessert au Choix

35 € Hors Vins - 40 € avec 1 Verre de Vin - 45 € avec 2 Verres de Vin

MENU à 42 €

Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Petite Salade de Mâche à la Vinaigrette de Truffes

Les Saint-Jacques rôties aux Endives et Beurre Blanc à l'Orange

Le Médillon de Jeune Sanglier de nos Forêt rôti, Sauce Poivrade

Dessert au Choix