

Carte

Fraicheur de saumon en tarte fine feuilletée et zestes d’agrumes (17€)

La Belle Salade « Terre et Mer » (foie gras, saumon, rougets, légumes) (18€)

Terrine de foie gras aux épices douces, pain de campagne grillé (21€)

Pâté croûte « maison » aux ris de veau, chutney d’oignons rouge et bocal de condiments (19€)

Des escargots comme en Bourgogne dans une meurette d’œuf au vin du château (15€)

Suggestion du moment (17€)

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

Filet de bœuf « charollais », bouquet printanier et jus forestier (29€)

Suprême de poulet fermier sur une fondue d’échalotte aux grains de cassis (23€)

Dos de cabillaud poché au basilic et safran, julienne de légumes (25€)

Pigeon farci, aux morilles, rôti aux gousses d’ail, jus torréfié (28€)

Gâteau de brochet et queues d’écrevisses homardine (19€)

Suggestion du moment (23€)

Menus végétariens et végan selon l’arrivage du jour

Etant assujettis aux approvisionnements du marché frais, il se peut qu’un article nous fasse défaut

Notre cuisine est ‘’fait maison’’ et peut, de ce fait, contenir des produits allergènes (cf. décret 2015-447 du 17 Avril 2015)

Nous vous souhaitons une belle dégustation

