

## NOS ENTRÉES

\* OEUFS EN MEURETTE TRADITION ☺  
(DEUX OEUFS À LA CARTE, UN EN SOIRÉE ÉTAPE OU DEMI-PENSION)  
10,50€



ESCARGOTS DE BOURGOGNE (BELLE GROSSEUR)  
X 6 7.50€  
X 12 14,00€



\* JAMBON PERSILLÉ À L'ALIGOTÉ  
10.50€



\* SALADE FRAICHEUR ET VINAIGRETTE PASSION ☺  
(ASPERGES, RADIS, TOMATES CONFITES)  
9.00€

\* CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ ET COPEAUX DE PARMESAN ☺  
9.50€

\* TOMATE RÔTIE AU THYM ET MOZZARELLA LARDÉE ☺  
7.50€

\* TERRINE DE POISSON (SELON ARRIVAGE) ☺  
7.50€

\* FINES TRANCHES DE MAGRET DE CANARD FUMÉES SUR LIT DE  
ROQUETTE, COPEAUX DE FOIE GRAS ET COULIS DE BETTERAVES  
13.00€

\* PÉPITES DE FOIE GRAS POÊLÉES AU JUS DE VIANDE,  
GAMBAS GRILLÉES ET FLEUR DE COMTÉ  
21.50€

LES PLATS MARQUÉS D'UN ☺ : POSSIBILITÉ DE CHOIX EN SOIRÉE ÉTAPE ET DEMI-PENSION  
\* LA CHARTE MAÎTRE-RESTAURATEUR CERTIFIÉ DE LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS ET DE LA  
RÉALISATION DE NOS PLATS PAR NOS SOINS

## NOS PLATS

(LES PLATS SERVIS EN DIRECT NÉCESSITENT 15 A 20 MIN DE PRÉPARATION)

\* BŒUF BOURGUIGNON ET SON GRATIN DAUPHINOIS ☺  
14.00€



\* NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE AU MIEL ET PIMENT D'ESPELETTE ☺  
RIZ BASMATI  
13.00€

\* PIÈCE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BÉARNAISE ☺  
FRITES ET SALADE  
15.00€



\* SAUCISSE DE MORTEAU AUX LENTILLES VERTES ☺  
SAUCE AU BLEU DE BRESSE  
13.50€

\* TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS HACHÉ AU COUTEAU  
FRITES ET SALADE  
14.00€



\* SAUMON GRILLÉ SAUCE POIVRONS DOUX ET NID DE ROQUETTE ☺  
12.50€

\* FILETS DE ROUGET AVEC SON CRUMBLE DE RATATOUILLE ET  
TOMATE CONFITE  
26.50€

\* FILET DE BAR À LA CRÈME DE CRESSON ET SES TAGLIATELLES DE  
COURGETTES  
21.00€

\* RISOTTO D'ÉCREVISSES ET GAMBAS SAUCE NANTUA  
24.50€

\* NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES ET CROUSTILLANT DE LARD AUX  
ÉPICES SUR LIT DE ROQUETTE  
19.00 €

## NOS BROCHETTES

\* BROCHETTE DE BŒUF CHAROLAIS FRITES ET SALADE ☺  
11.00€



\* BROCHETTE DE SAUMON ET RIZ BASMATI ☺  
11.00€

LES PLATS MARQUÉS D'UN ☺ : POSSIBILITÉ DE CHOIX EN SOIRÉE ÉTAPE ET DEMI-PENSION

\* LA CHARTE MAÎTRE-RESTAURATEUR CERTIFIÉ DE LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS ET DE LA RÉALISATION DE NOS PLATS PAR NOS SOINS

## FROMAGES

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES RÉGIONAUX  
7,50 €



## NOS DESSERTS

\* CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT ☺  
6.00€

\* SALADE DE FRUITS FRAIS ET SA BOULE GLACÉE  
MENTHE/CHOCOLAT ☺  
6.50€

\* TARTE DU MOMENT ☺  
5,00€

\* CŒUR FONDANT CHOCOLAT NOISETTE ☺  
7.50€

\* PANNA COTTA AU CAFÉ ET COULIS FRUITS ROUGES ☺  
5.50€

\* SABLÉ BRETON, CRÈME AU GRAND MARNIER ET SOLFÉRINO DE  
MANGUE FRAÎCHE  
8.00€

FROMAGE BLANC ☺  
5.00€

CRÈME GLACÉE OU SORBET (TROIS BOULES) ☺  
CASSIS, CITRON, POIRE, FRAISE, MENTHE/CHOCOLAT, RHUM-RAISIN, CHOCOLAT, NOUGAT, VANILLE  
6,00€

LES PLATS MARQUÉS D'UN ☺ : POSSIBILITÉ DE CHOIX EN SOIRÉE ÉTAPE ET DEMI-PENSION  
\* LA CHARTE MAÎTRE-RESTAURATEUR CERTIFIÉE DE LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS ET DE LA  
RÉALISATION DE NOS PLATS PAR NOS SOINS