

Entrées

Salade de noix de Saint-Jacques poêlées au fruit de la passion* 25.00€
Cassolette d'escargots en persillade* 15,00€
Oeufs pochés en meurette, croûtons à l'ail* 15,00€
Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et jus de griottes* 25.00€

Entrée du menu au choix 14.00€*

Poissons

Poêlée de filets de rouget aux fruits de mer* 25.00€
Poêlée de crevettes flambées à l'absinthe* 22.00€
Dos de Daurade Royale poêlé au Basilic* 25.00€
Poêlée de sandre aux morilles* 25.00€

Poisson de menu au choix 17.00€*

Viandes

Pavé de filet de Bœuf (origine France) aux morilles * 25,00€
Filets de caille rôtis au jus de soja et miel* 25.00€
Poêlée de rognons de veau au porto et à la crème* 25.00€

Viande du menu au choix 17.00€*

Fromages

Assiette de trois fromages comtois 5.50€
Fromage blanc à la crème 4,10€

Desserts

Meringue glacée aux fruits exotiques* 8.00€
Mœlleux au chocolat coulant * 8.00€
Tatin de pomme tiède et sa glace vanille 8.00€
Nougat glacé aux fruits confits 8.00€

Dessert du menu au choix 6.00€*

Coupe de trois sorbets ou glaces au choix 7,50€
Pain perdu brioché aux pommes et caramel beurre salé, glace vanille* 10.00€

Desserts à commander en début de repas:

Assiette gourmande* 13,00€

Suggestions du chef

Poêlée de noix de Saint-jacques à l'absinthe 25.00€

Pavé de filet de Boeuf (origine ; France) aux morilles 25.00€

Burger de crevettes panées sauce tartare* 15.00€

Nos plats étant élaborés sur place avec des produits frais, si l'un d'eux venait à manquer, nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.

Plat fait maison*