

ENTREES

CROQUE DE TRUITE DE FLAGY *... 10
GRATINE AU GRUYERE IGP
SALADE

POEELE D'ESCARGOTS DU JURA*
ESCARGOTIERE BONVALOT
CHAMPIGNONS FORESTIER 12

QUEUES DE CREVETTES11
SALADE, LENTILLES,
ENDIVES ET NOISETTES

SALADE DE CHEVRE CHAUD FERMIER*
RONDELLES D'ANDOUILLETTE PANEES
Fromagerie Ligny à Melin 10

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE 9
MAISON GELEE AU PORTO

FOIE GRAS MAISON 14
GELEE AU MACVIN

ATTENTION

PLAT CHAUD DIRECT SANS ENTREE
35 MINUTES D'ATTENTE

PLATEAU DE FROMAGES 5

DESSERTS

CHAUD FROID DE GRIOTTINES SUR BISCUIT CHOCOLAT*..... 6

CREME BRULEE A LA CASSONNADE *
AU LAIT ENTIER BIO FERME LAURENTEL..... 6

DELICE AU CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL AU BEURRE MAISON, ORANGE CONFITE 6

TARTE MAISON..... 5

OEUF A LA NEIGE AU LAIT ENTIER BIO FERME LAURENTEL*.... 5

FINANCIER AMANDES GANACHE CHOCOLAT ET POIRE POCHE.....6

COUPE DE GLACE ET SORBET.....5 SUP ALCOOL.... 2

CAFE GOURMAND 6.50SUP 1.50 € DANS LE MENU

POISSONS

SAINT JACQUES
BRUNOISE DE LEGUMES
AU VINAIGRE DE SAVAGNIN *
(Vignoble Guillaume A Charcenne)..... 18

SANDRE
ET SON BEURRE BLANC 18

POISSON DU MARCHE POCHE
SAUCE CHORIZO ET OLIVES 17

VIANDES

PINTADE ROTIE SUR CHOUX BRAISE
LARD ET OIGNONS14

RIS DE VEAU BRAISE19
AU MACVIN *

PAVE DE RUMSTEACK
BEURRE DE CANCOILLOTTE*.....16

ESCALOPE DE VEAU ET CHAMPIGNONS
SAUCE CREME FACON NORMANDE..18

L'ENSEMBLE DE CES PLATS SONT FAITS MAISON
ET ELABORES A PARTIR DE PRODUITS BRUT