

Entrées

VELOUTÉ DE HOMARD , purée de potimarron et œuf bio poché, piment d'Espelette	9.20 €	RAVIOLE aux champignons et morilles, crème au parmesan, brisures et huile de noisettes torréfiées	8.90 €
ESCARGOTS (douze) au beurre persillé de Frasne le Château, et pain brioché	11.90 €	FOIE-GRAS de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit au vin jaune, confit d'oignons, pain toasté	14.90 €
TERRINE de campagne maison aux trompettes	9.20 €		

Nos grillades

FAUX-FILET \simeq 220g (origine France) sauce crémeuse aux herbes fraîches, frites et salade verte	17.90 €	STEAK HACHÉ \simeq 150g (origine France), œuf bio à cheval, frites et salade verte	9.90 €
ANDOUILLETTE 5 A \simeq 200g sauce à la moutarde à l'ancienne et cidre de Bretagne, frites et salade verte	17.90 €	ENTRECÔTE \simeq 300g (origine France) sauce crémeuse aux herbes fraîches, frites et salade verte	26.90 €

Nos plats

BALLOTINE DE DINDE sauce à la crème et brisures de châtaignes, pommes de terre Suédoises, et purée de potimarron	17.90 €	BURGER RACLETTE pain brioché maison, steak haché (origine France), raclette et poitrine fumée, salade verte, oignon rouge, frites	17.90 €
FRITURE DE SANDRE \simeq 250g, sauce tartare, frites, salade verte	22 €	RISOTTO aux petits pois et girolles, œuf poché, copeaux de parmesan, brisures et huile de noisettes torréfiées	16.90 €
SANDRE sauce à la crème et brisures de châtaignes, pommes de terre Suédoises, et purée de potimarron	18.90 €		