



PLATS À EMPORTER



03 89 33 07 07

LES ENTRÉES

- Velouté du moment, truite fumée, croûtons 5 €
- Escargots en cassolette, beurre de cèpes à l'ail, poêlée de champignons de saison
 - La demi-douzaine 6 €
 - La douzaine 11 €
- Œufs pochés, sauce meurette à la Bourguignonne, lardons et oignons grelots* 7 €
- Tartine façon «bistrot» au chèvre chaud, miel de forêt, magret fumé «maison»* 7 €
- Carpaccio d'espadon mariné à l'aneth et citron vert, groseille et passion* 8 €
- Foie gras de canard mi-cuit, compotée de figes, toasts briochés* 11 €
- Tartare de saumon fumé à l'orange, galette de lentilles noires* 8 €

**Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 3 €*

LES VIANDES

- Rognons de veau flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne 11 €
- Bœuf gros sel cuit 4 heures, demi os à moelle, crudités 12 €
- Entrecôte de Race (env. 250 g), grillée ou sauce gorgonzola 17 €
- Coq au Riesling servi en cocotte 15 €
- Souris d'agneau confite et laquée aux 4 épices 17 €
- Tartare de bœuf de race au couteau, condiments, gratin dauphinois 17 €
- Bouchée à la Reine, quenelles de volaille, ris de veau 15 €
- Le gibier du Chef selon la chasse 17 €

LES POISSONS

- Cassolette de la mer au Chablis, assortiment de cinq poissons et crustacés 17 €
- Ballotine de lotte au jambon de Parme, sauce acidulée 16 €
- Filet de cabillaud en tempura façon «Fish and chips», sauce gribiche 15 €
- Risotto aux scampis, pommes vertes, tomates confites 14 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assortiment de légumes de saison 9 €
- Risotto cèpes et gorgonzola 14 €

NOS GARNITURES

- Poêlée de légumes de saison
- Pâtes fraîches
- Gratin dauphinois
- Risotto au parmesan
- Spätzle
- Salade

PLATEAUX APÉRITIF : Assortiment de 5 amuse-bouche/pers 6 €

DESSERTS

- Moelleux chocolat et caramel au beurre salé,
coulis de fruits rouges, glace vanille 4 €
 - Traditionnelle torche aux marrons 3 €50
 - Ananas rôti en bateau flambé au rhum 3 €50
 - Tarte du jour «maison» 3 €
 - Macaron mangue et passion, ganache au citron vert, sorbet 3 €50
-

**AFIN DE VOUS SATISFAIRE PLEINEMENT, NOUS VOUS CONSEILLONS
DE PASSER VOTRE COMMANDE 72H À L'AVANCE**