

## ENTREES

<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> Poireaux fondants, vinaigrette à la Savora et haché d'œuf dur.	<b>8.00</b>
<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> Hareng fumé mariné au vinaigre, confit d'oignon et huile d'olive.	<b>8.00</b>
<b>ESCALOPE DE FOIE GRAS</b> Et compotée de pommes.	<b>14.00</b>
<b>VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>8.00</b>
<b>OS A MOELLE</b> Et sel Fou (thym, piment d'Espelette et vanille).	<b>11.00</b>
<b>TERRINE MAISON</b> Oignons pickles et cornichons.	<b>10.00</b>
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> À la crème persillée ou en coquille. Par 6 Par 12	<b>8.00</b> <b>16.00</b>

## MENU DE LA SEMAINE DEJEUNER

ENTREE + PLAT + DESSERT **22.50**

OU

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
**19.50**

\*UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS  
FÉRIÉS

## GARNITURES

\*TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE  
GARNITURE AU CHOIX

POMME PURÉE  
RIZ PILAF  
FRITES MAISON  
GRATIN DE MACARONI  
SALADE  
FRICASSÉE DE LEGUMES

\*GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 6.00 €

## VIANDES

<b>FILET DE BŒUF</b> Sauce au poivre vert, fond de veau et vin rouge.	<b>24.90</b>
<b>MAGRET DE CANARD</b> Sauce au vin corsé, noix de muscade, martini et liqueur de cassis.	<b>17.90</b>
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Préparé par nos soins.	<b>16.00</b>
<b>FOIE DE VEAU</b> Déglaçé au balsamique et ail confit.	<b>21.00</b>
<b>SUPREME DE VOLAILLE</b> Et crème de morilles.	<b>19.50</b>

## PRODUITS DE LA MER

<b>FILET DE DAURADE</b> Et sauce vierge.	<b>19.50</b>
<b>DOS DE CABILLAUD</b> Sauce aux citrons confits.	<b>20.50</b>

## PATES

<b>PENNE RIGATE</b> Aux petits légumes de saison.	<b>18.00</b>
<b>COQUILLETES AU JAMBON TRUFFÉ</b> A la crème et copeaux de truffe.	<b>22.00</b>

## FROMAGES

DEMI SAINT MARCELLIN	<b>6.00</b>
SELECTION DE FROMAGES	<b>9.00</b>
FAISSELLE DOUBLE CREME OU COULIS	<b>6.00</b>

## DESSERTS

CREME BRULÉE VANILLE	<b>7.00</b>
MOELLEUX AU CHOCOLAT	<b>9.00</b>
TARTE DU JOUR	<b>7.00</b>
CRUMBLE DE SAISON	<b>7.00</b>
CHOU CROQUANT DU JOUR	<b>9.00</b>
MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA	<b>7.00</b>

\*TAXES ET SERVICES COMPRIS

\*\* EN CAS D'ALLERGIES, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR A NOTRE EQUIPE

\*\*\* TOUS NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE A BASE DE PRODUITS FRAIS