

CARTE DU MOMENT

Entrées

ŒUFS EN MEURETTE A L'IRANCY	13€
FOIE GRAS POÊLE, PURÉE DE POTIMARRON COULIS DE FIGUES	26€
TARTARE DE TRUITE DE CRISENON FUMÉE, HUILE BIO DU BOIS CHOPARD, ET MOUSSE DE LENTILLES	19€
TERRINE DE CERF AU MARC DE BOURGOGNE ET OIGNONS ROUGES, SALADE À L'HUILE DE NOIX	16€
POTAGE DU JOUR	8€

GRANITÉ « MAISON » AU RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE : 5€

GRANITÉ « MAISON » SANS ALCOOL PARFUM DE MOJITO : 5€

Plats

FILET DE CARPE FARCIE ET COULIS DE CRESSON	19€
NOIX DE SAINT JACQUES, BRUNOISE DE POMMES ET CRÈME DE CIDRE DE LA FORÊT D'OTHE	26€
TOURTE DE FAISAN AU CHOUX FRISÉ, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT (cuisson 25 MIN)	22€
FILET DE BŒUF AU POIVRE DE TIMUT, GRILLÉ À LA PLANCHA	35€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (LÉGUMES FRAIS CUISINÉS)	20€

Fromages

PLATEAUX DE FROMAGES	10€
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	10€

Desserts

CRUMBLE DE POIRES MARINÉES AU CASSIS, CRÈME GLACÉE VANILLE	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT BARRY 64%, CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ	12€
GÂTEAUX AUX MARRONS, VANILLE BOURBON ET CLÉMENTINES	12€
SOUPE D'ANANAS VICTORIA, BRUNOISE D'ANANAS ET SPÉCULOS	12€

Menu Enfant « Les Petits Gastronomes » :

PLAT/DESSERT **13€** OU ENTRÉE/PLAT/DESSERT **19€**

AU CHOIX À LA CARTE, SERVI EN PETITE QUANTITÉ