

CARTE

Nos Entrées froides - Cold starter

Tatin aux légumes méditerranéens et sa petite salade verte 9,50 €
Tatin tart with vegetables and green salad

Melon et Chiffonnade de Jambon sec 10,80 €
Melon and Dry ham chiffonnade

Salade Chicamour (salade verte, tomate, chèvre frais, truite fumée, poivrons confits) 14,50 €
Green salad with fresh tomatoes, goat cheese, smoked trout and pepper

Terrine de Foie gras de canard maison 25,00 €
Homemade duck foie gras terrine

Nos Entrées chaudes - Hot Starter

Escargots de Bourgogne, les 12 18,50 €
Bourgogne Snails with chopped parsley and garlic, 12

Cassiolette de Saint Jacques aux Petits Légumes 15,50 €
Cassiolette de Saint Jacques with small vegetables

Nos Poissons et Crustacés - Fish and crustaceans

Délice de Sandre à la Fondue de Poireaux 21,50 €
Pike Perch cooked with braised leeks in cream

Poêlée de Crevettes à la persillade 15,50 €
Grilled prawns with Chopped parsley and garli

Spécialités végétariennes - Vegan dishes

Risotto aux Champignons 12,50 € *

Nos Viandes - Meat dishes

Suprême de volaille au Vin Jaune (origine France) 16,50 €
Supreme of chicken with vin Jaune sauce

Pavé de Cerf sauce grand veneur aux airelles 19,50 €
Deer pavé grand veneur sauce with lingonberries

Paleron de veau (cuit 20h) aux Trompettes de la mort (origine France) <i>Chuck veal, cooked 20 h with mushrooms</i>	23,50 €
Pavé d'autruche aux 3 poivres (Origine Afrique du sud) <i>Thick-cut steack of ostrich with pepper sauce</i>	18,50 €
Epaule d'Agneau(cuite 8 h) aux herbes de Provence (Origine France) <i>Lamb shoulder cooked 8 h with Herbes de Provence</i>	25,00 €

Assiette de Fromage	7,00 €
---------------------	--------

Nos Desserts

Crème Brûlée <i>Crème brûlée vanilla flavour</i>	6,00 €
Tarte aux pommes Campagnarde <i>Apple tart</i>	6,50 €
Traditionnelle Tarte Tatin & sa boule de glace Vanille <i>Tatin Tart (caramelised apple), with vanilla ice cream</i>	9,00 €
Gâteau au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	7,00 €
Pana Cota aux Fruits rouges	8,50 €

Nos Glaces - Ice Cream

Glace ou Sorbet 3 boules <u>Les parfums de glace</u> : Vanille, chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, <i>Menthe chocolat</i>	5,50 €
---	--------

Les parfums de sorbets : Citron vert, cassis, pomme granny, Poire williams, mangue ,
framboise

Nos coupes

Café ou Chocolat Liégeois (3 boules glace, chantilly, sauce café ou chocolat) <i>3 scoops of ice cream, chocolate of coffee coulis, sweet whipped cream</i>	8,00 € €
« Dame Blanche » glace vanille & chocolat, chantilly, sauce chocolat <i>Vanilla and chocolate ice cream, sweet whipped cream and chocolate coulis</i>	8,00 €
« GUERANDE » Glace chocolat, café, caramel beurre salé, chantilly, sauce caramel beurre salé <i>Chocolate, coffee and salted caramel ice cream, sweet whipped cream, salted caramel coulis</i>	8,00 €
« Colonel » Sorbet citron et Vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	9.50 €
Nougat Glacé	9,50 €

