

# CARTE

## Nos Entrées - starter

Tatin aux légumes méditerranéens et sa petite salade verte <i>Tatin tart with vegetables and green salad</i>	9,50 €
Salade Chicamour (salade verte, tomate, chèvre frais, truite fumée, poivrons confits) <i>Green salad with fresh tomatoes, goat cheese, smoked trout and pepper</i>	14,50 €
Escargots de Bourgogne, les 12 <i>Bourgogne Snails with chopped parsley and garlic, 12</i>	18,50 €
Salade aux chèvres chauds croustillants (salade, lardons, poivrons confits et croustillant de chèvre) <i>Crispy warm goat cheese salad with bacon and candied peppers</i>	14,50 €
Terrine de Foie Gras de Canard maison <i>Homemade duck foie gras terrine</i>	24,50 €

## Nos Poissons et Crustacés - Fish and crustaceans

Délice de Sandre à la Fondue de Poireaux <i>Pike Perch cooked with braised leeks in cream</i>	21,50 €
Poêlée de Crevettes à la persillade <i>Grilled prawns with Chopped parsley and garli</i>	15,50 €
Risotto aux Champignons	12,50 €

## Nos Viandes - Meat dishes

Suprême de Volaille au Romarin <i>Chicken Supreme with Mushrooms with Cream Sauce</i>	14,50 €
Paleron de Boeuf (cuit 20h) sauce forestière (origine France) <i>Chuck veal, cooked 20 h with mushrooms sauce</i>	17,50 €
Pavé de Cerf aux airelles <i>Venison steak with cranberries</i>	20,50 €
Entrecôte grillée Maître d'Hôtel (origine France) <i>Grilled entrecote with parsley butter</i>	23,50 €
Gigot d'Agneau aux Herbes de Provence <i>Leg of Lamb with provence herbs</i>	21,00 €

Assiette de Fromage (brie au lait cru, chèvre et conté)	8,00 €
---	--------

## Nos Desserts

Tarte fine aux pommes et sa boule de vanille	9,50 €
<i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	
Traditionnelle Tarte Tatin & sa boule de glace Vanille	9,00 €
<i>Tatin Tart (caramelised apple), with vanilla ice cream</i>	
Fondant au Chocolat sur lit de crème anglaise	7,50 €
<i>Chocolate Crunch</i>	
Pavlova aux fruits de saison (meringue,chantilly et fruits)	9,00 €
<i>Pavlova with seasonal fruits</i>	
Charlotte aux fruits rouges	9,00 €
<i>Charlotte with red fruits</i>	

## Nos Glaces - Ice Cream

Glace ou Sorbet 3 boules	5,50 €	*
<u>Les parfums de glace</u> : Vanille, chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Menthe chocolat		
<u>Les parfums de sorbets</u> : Citron vert, pomme granny, Poire williams, mangue , framboise , fraise		



## Nos coupes

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