

Les Entrées

Salade sucrine au saumon fumé, radis noir **19€**
Et Granny Smith au vinaigre balsamique (3/5/9)

La soupe du moment (1blé) **12 €**

Les 6 escargots de Bourgogne en persillade (7/14) **14€**

Noix de St Jacques snackées, velours de butternut, **25€**
Crumble pata negra (1blé /5/7/9)

Poêlée de champignons des sous-bois, **20€**
œuf poché (1blé/3/7/9)



Starters

Soup of the day (1wheat) **12€**

Six Burgundy snails with parsley sauce (7/14) **14€**

Seared scallops, butternut squash velouté, **25€**

Pata negra crumble (1 wheat /5/7/9)

Pan-fried wild mushrooms, **20€**

Poached egg (1wheat/3/7/9)

Sucrine lettuce salad with smoked salmon, **19€**
black radish,Granny Smith apples & balsamic vinegar
(3/5/9)



Les Poissons

Noix de St jacques rôtie sur risotto aux champignons **30€**
(5/7/9)

Filet de bar rôti sur peau, jus de viande, **28.50€**
Champignons, pommes grenailles et légumes de saison (5/7/9)

Dos de Cabillaud poêlé, purée de patate douce à l'orange, **31€**
Minis carottes et poireaux, sauce champagne (5/7/9)

Les Viandes

Filet de Bœuf grillé, puis tranché sur mousseline de panais **38€**
et poêlé de girolles (7/9)

Entrecôte de veau au thym, patate douce et légumes **29€**
de saison, jus de veau (7/9)

Supreme de volaille jaune, sauce forestière **26€**
Avec ses légumes de saison pommes grenailles (7/9)

Suggestion végétarienne

Butternut et boulghour façon couscous **26€**

Fish

Roasted scallops on mushroom risotto(5/7/9) 30€

Roasted sea bass fillet, meat jus, 28.50€
Mushrooms, baby potatoes, and seasonal vegetables (5/7/9)

Pan-fried cod fillet, orange sweet potato purée, 30€
Mini carrots and leeks, champagne sauce (5/7/9)

Meat

Grilled beef fillet, sliced on a bed of parsnip mousseline 38€
and pan-fried chanterelle mushrooms (7/9)

Veal entrecôte with thyme, sweet potato, grilled vegetables 29€
pepper sauce (7/9)

Yellow chicken supreme, forest sauce 26€
With seasonal vegetables and baby pot (7/9)

Vegetarian suggestion

Butternut squash and bulgur wheat couscous style 26€

Les Desserts

Tartelette de figues fraîches et amandes, 12€
glace au chèvre et miel (1blé/3/7)

Clafoutis à la poire william's et son sorbet (1blé /3/7) 12€

Tiramisu (1/3/7/) 10€

Dame blanche (3/7) 10€

Café glacé (3/7) 10€



Desserts

Fresh fig and almond tartlet, 12€
Goat cheese and honey ice cream (1 wheat/3/7)

William pear clafoutis with sorbet (1 wheat/3/7) 12€

Tiramisu (1/3/7) 10€

Dame blanche (3/7) 10€

Iced coffee (3/7) 10€



