

Nos Salades

Entrée / plat

- ❖ *Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras/saumon/haddock/jambon de pays)* 19.50€ / 28€
- ❖ *Salade de chèvres chauds, rôti au miel de Vauciennes* 17€ / 22€

Nos entrées froides

- ❖ *Terrine du moment maison* 11€
- ❖ *Papeton de saumon fumé, crème mascarpone aux herbes fines* 16€
- ❖ *Assiette de saumon d'Écosse fumé maison, blinis et crème fraîche* 21€
- ❖ *Tartare de saumon et Noix de Saint Jacques aux parfums exotiques* 19€
- ❖ *Foie gras de canard mi cuit, chutney et pain aux fruits* 16€
- ❖ *Embeurrée de chou rouge au lard fumé et son œuf poché, crème de balsamique* 10€
- ❖ *Chiffonnade d'endives au haddock mariné, graines de moutarde à l'ancienne* 10€

Nos entrées chaudes (~10min de cuisson)

- ❖ *Cassolette de champignons des bois, gratinée au maroilles* 16€
- ❖ *Petite cocotte d'escargots aux champignons des bois, sauce morilles* 16€

Nos Poissons

- ❖ *Belle Sole meunière ~300gr, beurre aux câpres et ses légumes du moment* 33€
- ❖ *Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral, purée de pois cassés et beurre safrané au pistil local* 22€
- ❖ *Choucroute de la mer et son beurre blanc au Pinot Gris (saumon, Saint Jacques, haddock et poisson du jour)* 33€
- ❖ *Noix de saint Jacques simplement rôties sur velouté de cèpes et ses champignons* 33€
Selon Arrivage

Nos Viandes

- ❖ *Cocotte de rognons de veau au porto rouge, champignons et légumes du moment* 22€
- ❖ *Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois* 22€
- ❖ *Contre filet de bœuf ~400gr grillé, Beurre Maître d'Hôtel et ses frites fraîches* 32€
- ❖ *Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses légumes* 32€
- ❖ *Sauté de cerf sauce grand Veneur et sa garniture grand-mère* *Selon Arrivage* 33€
- ❖ *Filet de canette poêlé sauce aigre douce au cassis poire pochée et purée de panais* 22€

Notre Assiette végétarienne

- ❖ *Farandole de légumes de saison, gratin ou frites fraîches ou salade* 22€

Garniture en supplément (gratin, frites ou légumes) 6€

Nos fromages

- ❖ *Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 7.50€

Nos desserts

- ❖ *Baba au rhum et sa crème fouettée* 9.50€
- ❖ *Croquant, crème mascarpone au miel de Vauciennes avec ses fruits de saison* 9.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat*
Un chou : 3.50€ deux choux : 7.00€ trois choux : 9.50€
- ❖ *Délice du moment* 8€
- ❖ *Crème brûlée* 8€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 8€
- ❖ *Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 8€
- ❖ *Fromage blanc campagnard et son coulis* 7.50€

- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises)* 10€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

- ❖ *Sorbets et glaces traditionnels*
 - ◆ *Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, mangue, citron, cassis, framboise*
 - ◆ *Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache*
Une boule : 2.50€ deux boules : 5€ trois boules : 7.50€ chantilly maison 1.50€

- ❖ *Sorbets alcoolisés (3 boules + digestif)* 14€
Trou Normand ou Colonel ou Poire William

- ❖ *Desserts Glacés (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat)* 12€
Coupe glace cerises Amarena ou Café/Chocolat liégeois