

Les planchettes « apéro » à partager

(Pour 2 personnes)

- ❖ La Planchette de cochonnaille 6 €
- ❖ La Planchette mixte de charcuterie et de fromage 8 €

Les entrées froides

- ❖ Foie gras de canard maison, gelée au yuzu et chutney d'oignons rouges 19 €
- ❖ Aspic au saumon, gelée à l'aneth et aux zestes de citron, rose de saumon fumé et salade de poireaux 19 €
- ❖ Salade de chèvre : toast de crottin de Chavignol, magret fumé, noix et aumônière de chèvre frais au miel 14 €
- ❖ Salade printanière : billes de mozzarella marinées, tomates cerise, radis, pointes d'asperges vertes et vinaigrette à l'huile d'olive 14 €
- ❖ Terrine maison du moment panaché de crudités 12 €
- ❖ Assortiment de charcuteries et de crudités 10 €

Les entrées chaudes

- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé
 - La demi-douzaine 8 €
 - La douzaine 14 €
- ❖ Os à moelle, fleur de sel, pain à l'ail toasté (20min d'attente)
 - 1 pièce : 8 €
 - 2 pièces : 12 €

Les poissons

- ❖ Palette de poissons du marché grillés, sauce vierge 26 €
- ❖ Filets de perche du Saulnois rôtis façon meunière
 - en entrée 17 €
 - en plat 24 €
- ❖ Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé
 - en entrée 14 €
 - en plat 18 €

Tous nos poissons, en plat, sont accompagnés de féculents ainsi que de légumes du jour et en entrée de salade verte.

Les viandes

- ❖ Tête de veau aux deux sauces, pommes de terre vapeur, œufs durs, oignons et câpres 16 €
- ❖ Râble de lapin rôti en cocotte, au romarin, thym et citron 18 €
- ❖ Entrecôte de bœuf grillée, beurre persillé 20 €
- ❖ Entrecôte de veau poêlée, sauce crème et champignons 21 €
- ❖ Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, poivre vert ou bleu d'Auvergne 24 €

Toutes nos viandes sont garnies de féculents et de légumes du jour.

Les fromages

- ❖ Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte 6 €
- ❖ Assortiment de fromages de France affiné, salade verte 9 €

Les desserts « traditionnels »

- ❖ Crème caramel maison aux œufs frais de Gélu-court 6 €
- ❖ Ile flottante maison,
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel 6 €
- ❖ Tarte maison du moment,
accompagnée de sa boule de glace 6 €
- ❖ Mousse au chocolat noir maison
(SANS LACTOSE) 6 €
- ❖ Crème brûlée à la fleur d'oranger 7 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 8 €

Tous ces desserts sont faits « maison »

Les plaisirs glacés

- ❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly 6 €
- ❖ Coupe de glace trois boules avec ou sans chantilly 8 €
- ❖ Coupe de glace deux boules arrosées 8 €
- ❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison
glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Café liégeois, glace café, expresso et chantilly 8 €
- ❖ Chocolat liégeois, glace chocolat noir,
chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Coupe « Ardéchoise », glace vanille, crème de marron,
meringue maison et chantilly 8 €
- ❖ Coupe « Fraise Melba », glace vanille, fraises,
coulis de fraise et chantilly 8 €
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille,
chocolat chaud et chantilly 8 €

Les Glaces : vanille, café, chocolat, pistache,
caramel beurre salé

Les Sorbets : citron, fraise, framboise, fruit de la passion