

Boissons



Half a bottle of water

4
€

Desserts



Tarte tatin pommes-poires-miel

6
€



Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

6
€



Tarte gourmande aux pêches de vigne

6
€



Oeufs neige aux pralines de Lyon, crème anglaise

6
€

Entrees



Foie gras frais de canard mariné au champagne de Reims en surprise de pain d'épices trempé au muscat raisins confits

18
€



Mosaïque de poireaux, saumon fumé et chèvre frais, vinaigre et citron vert

14
€



Lasagne froide de homard, gambas noix de pétoncle à la Florentine, crème de citron vert

12
€



Terrine en croûte de cerf, marinée au Cognac, aux fruits secs (abricot, figue, raisin, pruneau, noix de pécan)

12
€

Alcoholic Beverages



Bottle of Champagne

45
€

Café



Coffee

1
€

Non classé



Glass of Wine

3
€



Bottle of Wine

16
€



Bottle of Water

5
€



Glass of Champagne

8
€



Méli-mélo de raviolis aux cèpes et sot-l'y-laisse de volaille

15
€



Entrecôte Simmental poêlée aux cèpes ou grillée sauce tartare

18
€



Cuisse de canard salée, à peine sucrée aux fruits de saison

15
€



Tartare dans la bavette coupé au couteau, tomate confite et pistou

15
€



Filet de loup grillé aux pois gourmands épinards

14
€



Truite arc-en-cien désarêtée, farce gourmande aux légumes du Sud

13
€



Suprême de rascasse braisé au Noilly sur son lit de fenouil

14
€