

NOS ENTREES

Croissantine aux asperges vertes et écrevisses	8.00 €
Carpaccio de bœuf (origine France), basilic et copeaux de parmesan	8.00 €
Œufs pochés (plein air de Thil) crème d'Epoisses et mouillettes	8.50 €
Salade César, aiguillette de poulet croustillant	petite : 9.00 € grande : 14.00 €
Salade aux gambas et saumon fumé	petite : 9.00€ grande : 14.00€

NOS PLATS

Pavé de bœuf en effeuillé (<i>origine France</i>) sauce à l'Epoisses	17.00 €
Grandes ravioles aux champignons sauce forestière et chiffonnade de jambon	14.00€
Noix de Saint Jacques (Normandie), crème de corail	18.00 €
Pluma de cochon (Porc Français) à la plancha, crème d'ail doux	16.00 €
Magret de canard entier (origine France) aux griottes	16.50 €
Risotto aux champignons et petits légumes	14.00€

Duo de fromages locaux (Epoisses Berthaut et tome de brebis Didier Loison)	5,50 €
Fromage blanc à la crème ou au coulis	4.50 €

NOS DOUCEURS MAISONS

Tiramisu aux framboises	7.50 €
Snickers du 7 (crémeux cacahuètes, caramel beurre salé et chocolat Jivara)	8.50 €
Pavlova glacée, brunoise de mangue/ananas et chantilly	7.50 €
Reine de Saba et crème anglaise	7,50 €
Café ou thé très gourmand	8.50 €
Crémant de Bourgogne très gourmand (Menu : supp 5€)	11.00 €

La carte peut varier en fonction des arrivages (voir ardoise)

