

Notre Menu 19,20 €

Entrée 5,50 €

*Croustillant de fromage
Tarte poireaux, oignons au miel
Cou de canard farci
Terrine de chèvre aux deux figues*

Plat 12,20 €

*Coq au vin blanc
Bar sauvage farci aux herbes suppl. 5 €
Sauté de porc au cidre
Faux-filet rôti sauce forestière*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et de saison

Dessert 5,50 €

*Apfelstrudel viennois
Gâteau Forêt Noire
Crumble aux poires
Profiteroles à la vanille*

Après votre repas, dégustez un de nos délicieux thés

Thé vert 3,20 €

Pretty Woman (*Sencha de Chine, fraise, raisin*)

Gin Fizz (*Sencha de Chine, gingembre, citronnelle, menthe verte*)

Deux Chinois (*Sencha de Chine, mangue, citron vert, noix de coco, poivre et gingembre*)

Rêve de la Martinique (*Sencha de Chine, ananas, mangue, papaye*)

Thé noir 3,20 €

Thé à la Vanille

Earl Grey (*à la bergamote*)

Jardin bleu (*Chine et Ceylan, rhubarbe, fraise des bois*)

Thé des Amants (*pommes, amande, cannelle, vanille, gingembre*)

Thé Tchai (*Cannelle, cardamome, gingembre, clou de girofle*)

Notre Menu-Carte à 34 €
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 27 €

Entrées

Salade de Gambas aux Agrumes et Mangues suppl. 3 €

Terrine de foie gras au Piment d'Espelette

et ses toasts de pain d'épices suppl. 4 €

Terrine de campagne et son chutney de coings

6 huîtres pleine mer d'Isigny

Plats

Estouffade de biche, sauce grand veneur

Cocotte de Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne

Ris de veau sauce poulette aux girolles

Filet de bœuf flambé à l'Armagnac sauce au poivre vert suppl. 5 €

Brochettes

Brochette de Cœur de Rumsteck

Brochette de Filet Mignon de Porc

Brochette de filet de thon rouge

(Sauces faites maison au choix : moutarde, poivre, crème d'ail)

Desserts

Moelleux au chocolat cuit à la commande

Crème brûlée à la liqueur de châtaigne

Café Liégeois traditionnel

Assiette de fromages

Prix net – service compris

Café expresso 2 €

Vins au verre ou en carafe

Merlot, Vin de Pays d'Oc

Le verre 20 cl	2,70 €	25 cl	3,30 €	50 cl	6,60 €
-----------------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

Château Fonsèche, Haut-Médoc AOC

Le verre 20 cl	5,40 €	25 cl	6,70 €	50 cl	13,40 €
-----------------------	--------	--------------	--------	--------------	---------

Côtes de Provence rosé AOC

Le verre 20 cl	2,50 €	25 cl	3,00 €	50 cl	6,00 €
-----------------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

Chardonnay, Vin de Pays d'Oc blanc

Le verre 20 cl	2,50 €	25 cl	3,00 €	50 cl	6,00 €
-----------------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

Appréciez nos vins en petite quantité

Rouges 37 cl

Saint Amour AOC	17 €
Cheverny AOC Pascal Bellier	13 €
St. Nicolas de Bourgueil	15 €
Château Ht. Mousseau, Côtes de Bourg AOC	19 €

Blanc 37 cl

Cheverny AOC Pascal Bellier	13 €
Chablis Domaine Caurou AOC	17 €

Rosé 37 cl

Cheverny AOC Pascale Bellier	13 €
------------------------------	------

Vins au verre ou en carafe

Merlot, Vin de Pays d'Oc

Le verre 20 cl 2,70 € **25 cl** 3,30 € **50 cl** 6,60 €

Château Fonsèche Haut-Médoc, AOC

Le verre 20 cl 5,40 € **25 cl** 6,70 € **50 cl** 13,40 €

Côtes de Provence rosé AOC

Le verre 20 cl 2,50 € **25 cl** 3 € **50 cl** 6 €

