

## LA CARTE

### Entrées

<i>Entrée du jour</i>	6.00€
<i>Salade de toasts au fromage</i>	8.00€
<i>Douze escargots de Bourgogne à la badiane</i>	12.00€
<i>Ficelle picarde aux ris de veau et pleurotes</i>	12.90€
<i>Terrine de canard et foie gras à l'hypocras</i>	10.90€
<i>Salade d'endives et pommes acidulées au saumon fumé par nos soins</i>	10.90€
<i>Terrine de foie gras de canard maison au vin jaune</i>	14.90€
<i>Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses au safran</i>	14.90€
<i><u>Notre foie gras gourmand</u> (terrine de foie gras de canard au chocolat, foie gras Poêlé sur brioche perdue à la vanille bourbon, petit pot de crème brûlée et sucette de foie gras au chocolat et piment d'Espelette).</i>	20.00€
<i>Cocotte de homard breton braisé au vin jaune, pointes d'asperges vertes et girolles.</i>	20.00€

## Menu du terroir à 21€

*Ficelle picarde aux ris de veau et pleurotes*

*Ou*

*Terrine de canard et foie gras à l'hypocras*

*Ou*

*Salade d'endives et pommes acidulées au saumon fumé par nos soins*

*\*\*\**

*Cassoulet au confit de canard et haricots de Soissons*

*Ou*

*Entrecôte de bœuf et crème de Maroilles*

*Ou*

*Filet de sandre grillé sauce gribiche aux salicornes*

*\*\*\**

*Desserts maison proposés au choix.*

## Nos formules du midi à 12€

*Du Lundi au Vendredi Servies uniquement les midis*

*Entrée du jour*

*Plat du jour*

*1 boisson au choix*

*Ou*

*Plat du jour*

*Dessert du jour*

*1 boisson au choix*

## Menu Gastronomique à 30€

*Terrine de foie gras de canard au vin jaune, oignons confis à l'hypocras et chutney d'ananas.*

*Ou*

*Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses au safran*

*Ou*

*12 Escargots de Bourgogne à la badiane.*

\*\*\*

*Parilladas de poissons sauce pesto (filet de rouget, gambas et brochettes de Saint-Jacques grillées).*

*Ou*

*Filet mignon de sanglier sauce marchand de vin aux cerises noires*

*Ou*

*Confit de canard maison sauce aux cèpes et pépites de foie gras*

\*\*\*

*Plateau de fromage*

\*\*\*

*Dessert maison proposé au choix*

## Menu Gourmet à 45€

*Mise en bouche*

\*\*\*

*Notre foie gras gourmand (terrine de foie gras de canard au chocolat, foie gras poêlé sur brioche perdue à la vanille bourbon, petit pot de crème brûlée et sucette de foie gras au chocolat et piment d'Espelette)*

*Ou*

*Cocotte de homard breton braisé au vin jaune, pointes d'asperges et girolles.*

\*\*\*

*Mille feuilles de turbot sauce hollandaise à la vanille bourbon.*

*Ou*

*Filet de biche Rossini de ris de veau aux morilles.*

\*\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*\*

*Desserts maison proposés au choix*

## Viandes

<i>Plat du jour</i>	10.00€
<i>Cassoulet au confit de canard et haricots de Soissons</i>	12.90€
<i>Entrecôte de bœuf grillée et crème au maroilles</i>	12.90€
<i>Filet mignon de sanglier sauce marchand de vin aux cerises noires</i>	15.90€
<i>Tripes de bœuf à la catalane au wasabi</i>	12.90€
<i>Rognons de veau sauce au champagne et à la moutarde de Reims</i>	17.90€
<i>Souris d'agneau braisée aux quatre épices et romarin</i>	17.90€
<i>Filet de bœuf de race Normande sur moelleux de pieds de veau confits</i>	25.00€
<i>Filet de biche Rossini de ris de veau aux morilles</i>	25.00€

<i>Cote de bœuf de race Normande (pièce de 500 gr) grillée et son beurre Maître d'hôtel</i>	28.00€
---	--------

<i>Grande salade du chef</i>	12.90€
------------------------------	--------

## POISSONS

<i>Filet de sandre sauce gribiche aux salicornes</i>	12.90€
<i>Parilladas de poisson sauce pesto, (filet de Rouget, gambas et brochettes De Saint-Jacques)</i>	15.90€
<i>Mille feuilles de turbot sauce hollandaise à la vanille Bourbon</i>	25.00€

## Nos plats végétariens

<i>Potage de légumes</i>	5.90€
<i>Gratin de tomate et mozzarella au basilic</i>	9.90€
<i>Grande salade végétarienne</i>	9.90€

<u><i>Desserts maison</i></u> : (proposés au choix)	7.00€
---	-------

<u><i>Plateau de Fromages</i></u>	7.00€
-----------------------------------	-------