



LA CARTE D'automne

Entrées :

- Œuf cocotte au Langres	7.0 €
- Velouté de potimarron et ses chips de lard	7.0 €
- Tourte au saumon et pétoncle	8.0 €
- Cocotte d'andouillette au Langres	8.0 €
- Aumônière d'œufs brouillés à la tomate	7.5 €
- 1*6 escargots au beurre d'ail	8.0 €
- Terrine de lapin	6.5 €
- Cassolette de moule au curry	7.5 €
- Salade périgourdine (gésiers, magret et jambon)	8.5 €
- Vol au vent d'escargots à la crème d'ail	9.0 €
- Cocotte de ris de veau, champignons sauce porto	9.5 €
- Terrine de foie gras et sa compotée d'oignons	9.0 €

Les poissons :

- Marmiton de cabillaud et saumon	15.0 €
- Filet de raie au beurre blanc et carotte vichy	17.0 €
- Choucroute de la mer (saumon, sandre et gambas)	19.0 €
- Fricassée de gambas au lard fumé	20.5 €

les plats :

- Souris d'agneau rôti et son jus au thym	18.5 €
- Médaillon de veau sauce morille	19.0 €
- Croustillant de boudin noir et pomme sauce cidre	17.0 €
- Parmentier de canard	15.0 €
- Emincé de gigot d'agneau au thym et son risotto	16.5 €
- Faux - filet charolais grillé	16.0 €

+ les plats en direct à 15 € dans la formule brasserie

Desserts : tous à 7.5 € Fondue au chocolat et ses fruits frais, Liégeois de pomme et glace caramel, Œuf à la neige et crème anglaise, Cheesecake poire et noisette, Tiramisu aux framboises, Pannacotta framboise et miel, Moelleux au chocolat, Nougat glacé et son coulis de fruits rouges,