

Carte et menus "d'automne"

Les Salades :

	Petite	Grande
Salade Rocamadour (gésiers, pdt, magrets de canard)	11,50 €	15,00 €
Salade Paysanne (pdt, œuf poché, emmental, jambon)	10,00 €	14,00 €

Les entrées :

- Tatin d'endive sauce vin jaune et conté	9,50 €	- Cocotte d'andouillette au Chaources	8,50 €
- Tartine œuf brouillé et jambon pays	7,00 €	- Œuf meurette	8,50 €
- Terrine de foie gras et chutney de figue	9,50 €	- Vol au vent de ris de veau	9,50 €
- Brochette St-jacques et gambas	9.50 €	- Escargots à la crème d'ail	9.00 €
- Cassolette de moules au curry	7.00 €	- Salade de gésiers et lardons	7.00 €

Les poissons :

- Choucroute de la mer	20,00 €	- Duo raie et saumon fondue poireau et crozet	19,00 €
- Fricassée de Gambas au lard fumé	20,50 €	- Lasagne de saumon/courgette	16.50 €

Les Viandes :

- Jambon braisé et pomme frites	16.50 €	- Sauté de sanglier sauce au miel	16,50 €
- Rognon de veau entier poêlé	20,00 €	- Souris d'agneau au jus de thym	17,50 €
- Filet de bœuf charolais	20,00 €	- Emincé de rognon de veau sauce porto	19.00 €
- Brochette de poulet et camembert	16.50 €	- Tête de veau et pomme de terre vapeur	16.50€
- Médaillon mignon de porc et risotto	17,00 €	- Parmentier de canard	18.00 €
- Jambonnette de caille farcies aux champignons	19.50 €		

Desserts : (7,50 €)

Fondue au chocolat et ses fruits frais **ou** Œufs à la neige et crème anglaise **ou** Tiramisu aux framboises **ou** Moelleux au chocolat **ou** Crème brûlée **ou** Tarte fine aux pommes **ou** Liégeois de pomme et glace vanille **ou** Coupe de glace.

SAUF LE DIMANCHE

Formule Brasserie

Plat principal 16,50 €

Entrée / plat principal ou plat dessert 21,00 €

Menu complet 25,00 €

Salade de gésiers et lardons

Œuf cocotte au Langres

Cassolette de moules au curry

Tartine d'œuf brouillé et jambon de pays

Velouté de potimarron et ses croûtons

Lasagnes de saumon et courgettes

Jambon braisé et pomme frites

Brochette de poulet sauce camembert

Sauté de sanglier sauce au miel

Tête de veau et pomme vapeur sauce gribiche

Brie sur salade verte **ou** 2 boules de glace **ou** Œuf à la neige **ou**
Tiramisu aux framboises **ou** Liégeois de pomme.

Menu Tradition 30,00 €

Cocotte d'andouillette au Chaource

Tatin d'endive sauce au vin jaune et conté,

Œuf meurette

Salade de gésiers, magret canard et jambon
pays

Souris d'agneau et son jus de thym

Duo raie et saumon et fondue poireaux/crozet

Emincé de rognon de veau sauce porto

Médailon mignon de porc et risotto aux
champignons

Parmentier de canard

Fromage ou dessert de votre choix

Menu gourmets 39.50 €

Vol au vent de ris de veau **ou** Terrine de foie gras et son chutney de figue **ou** Brochette de gambas et
Saint-Jacques **ou** Timbale d'escargots à la crème d'ail

Emincé de rognon de veau sauce porto **ou choucroute** de la mer (saumon, gambas, sandre) **ou** Filet de
bœuf charolais ou Jambonnette de caille farcies aux champignons.

Assiette de fromage **et** dessert de la liste.

