

# 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 de pomme et camembert	8,50 €	- Œuf cocotte aux crevettes	7,50 €
- Cocotte d'andouillette au Langres	8,00 €	- Croustade jambon/chèvre	7,50€
- Terrine de foie gras	9,50 €	- Vol au vent de ris de veau	9,50 €
- Saint-Jacques, écrevisses en timbale	9.50 €	- Terrine de canard au ratafia	7.00 €
- Cassolette de moules au curry	7.00 €	- Velouté de potimarron et croûtons	6.50 €
-Salade de gésiers et lardons	7.00 €	- Salade landaise (gésier, magret et jambon)	8.50 €
- Cocotte d'escargots et champignons à la crème d'ail	9,50 €		

## Les poissons :

- Lasagne de saumon et poireaux	16,00 €	- Filet de sandre aux lentillons de champagne	19,00 €
- Fricassée de Gambas au lard fumé	20,50 €	- Choucroute de la mer	19,00€
- Filet de raie au beurre blanc et sa fricassée de choux vert	18.00 €		

## Les Viandes:

- Estouffade de sanglier	16.00 €	- Cuisse de lapin confit et sa purée	16,00 €
- Rognon de veau entier poêlé	20,00 €	- Souris d'agneau au jus de thym	17,50 €
- Filet de bœuf charolais sauce morille	20,00 €	- Ballottin de poulet farci	17.00 €
- Onglet de bœuf à l'échalote	16.00 €	- Tête de veau et pomme de terre vapeur	16.00 €
- Crumble de confit de canard aux pommes et céleri			17,00 €

## Desserts: (7,50 €)

Fondue au chocolat et ses fruits frais **ou** Œufs à la neige et crème anglaise **ou**  
Tiramisu au carambar **ou** Nougat glacé et son coulis de fruits rouges **ou**  
Liégeois de pomme et glace caramel **ou** Risotto chocolat blanc et framboise **ou**  
Crumble spéculos et poire **ou** Mousseux de Champagne en rose et blanc.

**SAUF LE DIMANCHE**

### **Formule Brasserie**

Plat principal 16,00 €

Entrée / plat principal ou plat dessert 19,00 €

Menu complet 23,00 €

Salade de gésiers et lardons

Terrine de canard au Ratafia

Croustade de chèvre et jambon pays

Velouté de potimarron et ses croûtons

\*\*\*\*\*

Lasagne de saumon et poireaux

Estouffade de sanglier

Onglet de bœuf à l'échalote

Cuisse de lapin confit et sa purée

Tête de veau et pomme vapeur

\*\*\*\*\*

Brie sur salade verte ou

2 boules de glace ou Œufs de neige ou

Liégeois de pomme et glace caramel

### **Menu Tradition 28,00 €**

Cocotte d'andouillette au Langres

Tatin de pomme et camembert

Œuf cocotte aux crevettes

Salade landaise (jambon, magret, gésiers)

\*\*\*\*\*

Souris d'agneau et son jus de thym

Filet de raie au beurre blanc et fricassée de choux  
vert

Crumble de confit de canard au pomme et céleri

Ballottin de poulet farci

\*\*\*\*\*

Fromage ou dessert de votre choix

### **Menu gourmets 38.00 €**

Vol au vent de ris de veau **OU** Terrine de foie gras et son chutney de figue **OU** Cocotte d'escargots et  
champignons à la crème d'ail, **OU** St-jacques et écrevisses en timbale

\*\*\*\*\*

Rognon de veau entier poêlé **OU** filet de sandre aux lentillons de Champagne **OU** Filet de bœuf  
charolais sauce morille **OU** Choucroute de la mer (saumon, sandre, gambas).

\*\*\*\*\*

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

