

Carte et menus

Les Salades :

	Petite	Grande
Salade Rocamadour (gésiers, pdt, magrets de canard)	11,50 €	15,00 €
Salade Paysanne (pdt, œuf poché, emmental, jambon)	11,00 €	14,00 €
Salade du Petit pari (pdt, œuf au plat, bacon et roquefort)	11.50 €	15.00 €
Salade de chèvre sur toasts (3)	11.00 €	14.00 €

Les entrées :

- Terrine de canard au ratafia	7,50 €	- Cocotte d'andouillette au Chaource	9,00 €
- Œuf cocotte au Langres	7.50 €	- Soufflé d'asperge et son velouté	8,50 €
- Vol au vent de ris de veau	11,50 €	- Charlotte de foie gras, purée de céleri	10.50 €
- Cassolette de gambas mariné aux herbes	11.50 €	-Cassolette de moules, crevettes au curry	9.00 €
- Salade de gésiers et lardons	7.50€	- Millefeuille de saumon et mascarpone	9.00 €

Les poissons :

- Filet de sandre et lentillons de Champagne	23,00 €	- Dos de cabillaud et spaghetti courgette	20,00 €
- Fricassée de Gambas au lard fumé	24,50 €	- Corolle de sole et saumon, coulis homard	18.50 €

Les Viandes

		- Jambonnette de caille farcie	20.00 €
- Jambon braisé et pomme frites	18.50 €	- Brochette de poulet sauce camembert	18,50 €
- Rognon de veau entier poêlé	23,00 €	- Souris d'agneau et son jus au thym	20,50 €
- Filet de bœuf aux morilles	24,00 €	- Parmentier de canard et salade verte	19.50 €
- Tête de veau sauce gribiche	18.50€	- Onglet de bœuf à l'échalotte	20,50 €
- Fricassée de rognon de bœuf à la bière	18.50 €	-Ballotine de poularde aux asperges verte et morilles	22.00 €

Desserts : (8,50 €)

Fondue au chocolat et ses fruits frais ou Œufs à la neige et crème anglaise ou Tiramisu framboise et citron ou Mousse mangue et fraises ou Charlotte poire et chocolat ou Verrine de mousse chocolat et chantilly spéculos

Café ou thé gourmand 9.50 €

Ardoise fromagère (camembert, brochette emmental/raisin, verrine de chèvre) 6.00€

Formule Brasserie

Plat principal 18,50 €

SAUF LE DIMANCHE

Entrée / plat principal ou plat dessert 25,00 €

Menu complet 29,00 €

Salade de chèvre sur toasts

Œuf cocotte au Langres

Salade de gésiers et lardons

Terrine de canard au ratafia

Cassolette moules, crevettes au curry

Corolle de sole et saumon au coulis de homard

Jambon braisé et pomme frites

Fricassée de rognon de bœuf à la bière ambrée

Brochette de poulet sauce camembert

Tête de veau sauce gribiche et frites

2 boules de glace **ou** Œuf à la neige **ou** tiramisu framboises et citron **ou** Charlotte poire/chocolat

Menu Tradition 36,00 €

Cocotte d'andouillette au Chaource

Soufflé d'asperge et son velouté,

Salade de gésier, jambon et magret de canard,

Millefeuille saumon et mascarpone,

Souris d'agneau et son jus au thym

Dos de cabillaud au spaghetti de courgette

Jambonnette de caille farcie,

Parmentier de canard et salade verte

Onglet de bœuf à l'échalotte

Ardoise fromagère ou dessert de votre choix

Menu gourmets 46.00 €

Vol au vent de ris de veau **ou** Cassolette de gambas mariné aux herbes **ou** Charlotte de foie gras et sa purée de céleri,

Rognon de veau entier poêlé **ou** Filet de sandre aux lentillons de Champagne **ou** Ballotine de poularde aux morilles et asperges vertes **ou** Filet de bœuf aux morilles.

Ardoise fromagère **et** dessert de la liste.