

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 de chèvre miel sur toast | 8.50 € | 13.00€ |

Les entrées :

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| - Terrine de lapin au ratafia | 7,50 € | - Cocotte d'andouillette au Langres | 9,50 € |
| - Terrine de foie gras et sa compotée d'oignons | 14.00 € | - Salade du Périgord (gésiers, magret, foie gras) | 10.00 € |
| - Cassolette de ris de veau | 12,50 € | - Œuf cocotte jambon champignon | 7.50 € |
| - Cassolette de gambas et poireaux | 11.50 € | - Brochette St-jacques et gambas | 12.50 € |
| - Salade de gésiers et lardons | 7.50€ | - Flan de crabe à la crème ciboulette | 9.50 € |

Poissons :

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| - Filet de raie et spaghetti de courgette | 18.50 € | - Filet d'empereur et courgette | 23,00 € |
| - Fricassée de Gambas au lard fumé | 25,50 € | - Dos de cabillaud et son duo endive braisé et carotte vichy | 19.50 € |

Les Viandes

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| - Jambon braisé et pommes frites | 18.50 € | - Rognon de veau entier poêlé | 24,00 € |
| - Souris d'agneau et son jus au thym | 21,50 € | - Andouillette de canard à la crème de moutarde | 18.50 € |
| - Filet de bœuf charolais | 25,00 € | - Fricassée de rognon de veau au porto | 20.00 € |
| - Tête de veau sauce gribiche | 18.50€ | - Escalope de veau gratiné au reblochon | 20.00 € |
| - Effiloché de poulet et son écrasé de pomme de terre | 18.50 € | | |

Desserts : (8,50 €)

Fondue au chocolat et ses fruits frais **ou** Œufs à la neige et crème anglaise **ou** Tiramisu framboise **ou** Rouleau d'ananas caramélisés et sauce chocolat **ou** Liégeois de pomme et glace vanille **ou** Crème brûlée.

Ardoise fromagère (camembert, brochette emmental/raisin, Langres et Chaource) 6.00€

Formule Brasserie

Plat principal 18,50 €

Entrée / plat principal ou plat dessert 26,00 €

Menu complet 32,00 €

Salade de chèvre et miel sur toasts

Œuf cocotte jambon champignons

Salade de gésiers et lardons

Terrine de lapin au ratafia

Filet de raie et spaghettis courgettes

Jambon braisé et pommes frites

Gratiné d'andouillette de canard/porc à la crème de moutarde

Effiloché de poulet et son écrasé de pomme de terre,

Tête de veau sauce gribiche et frites

2 boules de glace **ou** Œuf à la neige **ou** Liégeois pommes et glace vanille **ou** Tiramisu aux framboises.

Menu Tradition 38,00 €

Cassolette de gambas et poireaux,
Salade du Périgord (gésiers, magret et foie gras),

Cocotte d'andouillette aux Langres,

Flan de crabe et sa crème ciboulette,

Souris d'agneau et son jus au thym

Dos de cabillaud et son duo endive braisée et carottes vichy,

Escalope de veau gratinée au reblochon,

Fricassée de rognon de veau au porto,

Ardoise fromagère ou dessert de votre choix

Menu gourmets 49.00 €

Cassolette de ris de veau et champignons **ou** Terrine de foie gras et sa
compotée d'oignons **ou** Brochette St-jacques et Gambas,

(Rognon de veau entier poêlé ou en fricassée au porto) **ou**

Filet d'Empereur et ses courgettes **ou**

Filet de bœuf charolais.

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