

Dessert



Salade de Crottin de Chèvre

8
€



Crème brûlée au sucre d'orge

9
€

Desserts



Profiteroles au chocolat

8
€



Café Gourmand

8
€

Starter



Foie gras de canard mi-cuit maison et sa confiture de figues

15
€



Oeufs pêchés au foie gras de canard

10
€



Oeufs pochés au Roquefort

7
€



Tartine de brie de Meaux AOP et sa verdure

10
€



Oeufs pochés au brie de Meaux AOP

9
€

Main Course



Entrecôte 300 grs au foie gras de canard /Ou brie de Meaux AOP

23
€



Noix de Saint Jacques flambées au Whisky

23
€



Onglet de veau à l'échalotes

18
€



Confit de canard à la Lyonnaise

17
€



Ris de veau à la normande

25
€



Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne

19
€



Mélo mélo de rognon et ris de veau

23
€



Filet de sandre à la sauce tomatée

19
€



Aiguillettes de canard caramélisées au Balsamique

19
€



Entrecôte 300 grs sauce Roquefort ou échalotes

21
€