

Menu « Auberge »

16.00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 14.00€

Plat 9,90€

Entrées

Assiette Fraicheur

Tartare de Harengs aux 2 Pommes

Salade de Chèvre Chaud

Entrée du Moment



Plats

Dos de Colin Poché, Crème d'Estragon

Pièce de Bœuf Grillée (160g), Sauce Bordelaise

Sauté de Porc au Cidre

Plat du jour

Grande Salade de Chèvre chaud et Jambon Sec



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Gâteau Moelleux Pomme/Cannelle

Brownie aux Pépites de Chocolat

Riz au Lait à la Vanille de Tahiti

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi midi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs » 27€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24€

Accords Mets & Vins : 14,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

Saint Marcellin rôti au Lard
Feuilleté d'Escargots de Bourgogne aux Champignons (+2.00€)
Crumble de Butternut au Parmesan et Magret Fumé
Velouté du Moment
Terrine de Poisson, Sauce Homardine



Plats

Pavé de Rumsteak, Sauce Roquefort
Suprême de Poulet rôti, Sauce aux Morilles
Risotto aux Noix de St Jacques (+4.00€)
Pavé de Cabillaud, Crème aux Baies de Timur
« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de 5 Fromages (+2.00€)



Desserts

(À commander en début de repas)

Crèmeux au Marron et Chocolat
Forêt Noire Revisitée
Paris Brest à la Pistache
Nougat Glacé
Café Gourmand (+2.00€)

Servi tous les jours

Formule Express

16.00€

Servi Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés

Plat du Jour



Café Douceur



Boissons

au choix

Verre de Vin « Au pichet » 12 CL

ou Bière Pression « Pelforth » 25 CL

ou Verre Jus de Fruit ou Coca ou Diabolo 20 CL

ou ½ Bouteille d'Eau plate ou pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« Coup de Cœur du Chef »

19.00 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)