

L'ARDOISE DU MOMENT

**Œuf poché minute , mouillettes à la moutarde à l'ancienne
foie gras ou saumon fumé 8,00 €**

**Terrine de foie de canard , brioche fondante
marmelade de poire poché au vin rouge 10,00 €**

**Bavaroise de sandre , coulis réduit de crustacés
petit feuilleté doré 8,00 €**

**Samoussa d'escargots de Bourgogne en persillade
jus serré à la Bordelaise 8,00 €**

**Grenadin de veau , crèmeux au reblochon
poêlée de champignons forestiers 18,00 €**

**Filet de queue de lotte aux écrevisses
et son écrasé de panais 18,00 €**

**Noix de St-Jacques au beurre demi-sel
risotto au parmesan et sa fondue de poireaux 21,00 €**

**Pavé de cœur de rumsteak , jus serré au romarin
gratin Dauphinois 18,00 €**

Le petit chèvre du Perche au lard fumé , marmelade de figes 7,00 €

Moelleux coco-ananas au rhum , crème anglaise des îles 7,00 €

Le pain perdu aux pommes , caramel beurre salé 7,00 €

Entremet framboisine et sa dacquoise pistache , coulis fruits rouges 7,00 €

La diligence du Pâtissier 10,00 €

*Nous changons notre ardoise environ tous les 8 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*