

# Menu-carte

## Juillet-août 2024

### Assiette apéritive

\*\*\*\*

- Pâté aux pépites de foie gras et poudre d'amandes douces - 18€
- Cocktail de crevettes roses - 16€ (Menu : +2€)
- Les 6 escargots de Bourgogne au beurre à l'ail - 14€
- Scampis et Saint-Jacques au beurre à l'ail - 20€ (Menu : +6€)

\*\*\*\*

- Bœuf, beurre à l'ail OU provençale OU cognac et cinq poivres - 28€
- Veau cuit à basse t°, sauce champignons au jus de truffe - 28€
- Canette cuite à basse t°, sauce cinq poivres OU cerises - 28€
- Dorade (en filets) farcie au jambon fumé et fromage, sauce au basilic - 28€
- Sole meunière (+/- 500gr) - 39€ (Menu : +10€)

*Légumes chauds OU salade  
PDT au four façon tartiflette OU purée OU frites*

\*\*\*\*

- Assiette des 5 fromages - 12€
- Tartelette de chèvre, coulis de miel au thym - 15€
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 14€
- Moelleux au chocolat, sauce chocolat OU caramel au beurre salé - 12€
- Sorbet du jour - 10€

---

**Menu 1 entrée à 52€**

**Menu 2 entrées à 66€**

**Formule Boissons à 20€**

*Apéritif + ½ bouteille de vin + ½ bouteille d'eau ou de soda + café ou thé*

***Merci de nous prévenir en cas d'allergie***