

## La Carte

### Nos Entrées

- Rillettes de Canard Maison au Foie gras et aux figues 20,00 €*  
*\*Pressée de fromage de chèvre frais fermier et tomates confites 15,00€*  
*\*Crumble de Légumes et son Jus à l'estragon 13,00 €*  
*Tête de Veau sauce Ravigote 15,50€*  
*Poêlée de Noix de Saint-Jacques, crème de Chorizo 25,00 €*  
*Carpaccio de Boeuf au Basilic et sauce Yakitori 18,00 €*

### Nos Poissons

- Filet de Dorade, sauce au crémant de Vouvray 25,00 €*  
*Dos de Merlu rôti à la citronnelle 20,00 €*  
*Poêlée de « Grosses crevettes » (Gambas) flambées au Cognac 24,00 €*

### Nos Viandes

- Pièce du Boucher, sauce au poivre noir de Kampot 26,50 €*  
*Tête de veau, légumes de saison et sauce Ravigote 21,50 €*  
*Ris de Veau Braisé à l'Ancienne 25,00 €*  
*Estouffade de Poulet mariné au citron 21,00 €*  
*\*Omelette au Fromage, jeunes pousses et salade verte 14,00 €*  
*Civet de Cerf au caramel et sésame torréfié 22,00 €*  
*Jambonette de Volaille confite, sauce aigre-douce 23,00 €*  
*Pavé de Cerf, réduction de vinaigre Balsamique 26,50 €*

### Nos Desserts & Fromages

- Trilogie de Fromages de nos régions et sa chiffonnade 7,15 €*  
*Moelleux au Chocolat, cœur de griottes et glace Pistache 8,00 €*  
*Profiteroles à la Vanille, sauce chocolat 9,50 €*  
*Nougat Glacé sur Coulis de Fruits Rouges 8,00 €*  
*Tarte Tatin et son beurre de caramel 8,00 €*  
*Glaces et Sorbets 2 boules (choix des parfums en dernière page des menus) 6,00 €*  
*Crème Brûlée à la Vanille 7,00 €*  
*Café ou Thé Gourmand (assortiment de 4 desserts du moment) 11,00 €*  
*Les Coupes Glacées suivantes : 8,50 €*  
*Chocolat Liégeois : glace Chocolat, glace Vanille, Sauce chocolat, Chantilly*  
*Café Liégeois : glace Café, glace Vanille, Sauce Café, Chantilly*  
*Coupe Iceberg : glace Menthe, glace Chocolat, Sirop de Menthe, Chantilly*  
*Coupe Tahiti : glace noix de coco, sorbet Passion, coulis de fruits rouges, Chantilly*

### *\*Notre pain est fait maison*

*\*Les plats précédés d'une astérisque sont végétariens*

*\*Nos prix sont nets, boissons en sus*