



Carte



Entrées



<i>Salade de St-Jacques à la Vinaigrette Méridionale</i>	12.00€
<i>Terrine de Foie Gras et Chutney aux Griottes</i>	14.00€
<i>Tartine de Rouget et Tomates Confites au Pesto</i>	12.00€
<i>Croustillant de Chèvre Chaud et sa Petite Salade Croquante</i>	10.00€
<i>Oeufs en Meurette</i>	09.00€
<i>Gâteau de Pommes de Terre et Escargots à la Crème de Chaource</i>	10.00€
<i>Galets de Saumon Mariné Maison, Farci au Chèvre Frais</i>	10.00 €
<i>Entrée du Jour</i>	6.00€

Poissons



Baisse de la T.V.A

<i>Filet de Bar Farci à la Provençale</i>	18.00€
<i>Dos de Cabillaud Rôti à l' Huile d'Olive et Ail Confit</i>	15.00€
<i>Saumon Poêlé aux Légumes et Beurre de Pommes de Terre</i>	14.00€
<i>Filet de Lieu Jaune, Vinaigrette Multicolore</i>	14.00€
<i>Dorade au Beurre d'Agrumes</i>	16.00€
<i>Poisson du Jour</i>	12.00€ 10.50€



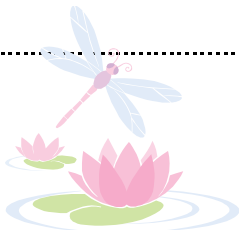
Viandes



Baisse de la T.V.A

Magret de Canard Rôti et Poire Pochée aux Epices Douces	15.00€
Jambon Rôti à l'Os Sauce Chablisienne.....	14.00€
Civet de Joes de Bœuf, Garniture Bourguignonne et Pâtes Fraîches.....	14.00€
Filet de Bœuf Rossini.....	19.00€
Carré d'Agneau Rôti et Jus de Carottes au Cumin.....	19.00€
Viande du Jour	12.00€ 10.50€

Fromages



Baisse de la T.V.A

Toast d'Episses et Salade Craquante, Vinaigrette au Cumin.....	6.50€ 5.30€
Brie Farci aux Herbes	5.00€
Assiette de 3 Fromages.....	4.50€
Plateau de Fromages.....	8.00€
Fromage Blanc aux Herbes ou Sucré.....	5.00€ 4.40€

Desserts



Profiteroles au Chocolat Chaud	8.00€
*Crumble à l'Ananas	8.00€
Dôme en Chocolat à la Crème de Griottes	9.00€
*Croquant au Chocolat	9.00€
*Tarte Fine aux Pommes Caramélisées	8.00€
Feuillantine et Poires aux Epices	7.00€
*Cœur Chaud de Passion au Chocolat.....	8.00€
Dessert du Jour	6.00€

* à Commander en début de repas ou 20 min d'attente au minimum.

Entrée, viande, poisson et dessert du Jour : Uniquement du Lundi au Vendredi



Menu « Terroir »

30.00 €



*Galets de Saumon Mariné Maison
Farci au Chèvre Frais*

Ou

Oufs en Meurette



Petits Farcis de Volaille aux Escargots, Crème d'Ail

Ou

*Saumon Poêlé aux Légumes Confits
Beurre de Pommes de Terre*



Brie Farci aux Herbes



Dôme en Chocolat à la Crème de Griotte

Ou

**Crumble à l'Ananas Confit*



** à Commander en début de repas ou 20 min d'attente au minimum*



Menu « Clairions »

35.00€

Tartine de Rouget et Tomates Confites au Pesto

Ou

Gâteau d'Escargots au Chaource



Magret de Canard aux Poires

Ou

Dorade au Beurre d'Agrumes



**Cœur Chaud de Passion au Chocolat*

Ou

**Feuillantine aux Poires Caramélisées*



** à Commander en début de repas ou 20 min d'attente au minimum*