

## *A la carte*

---

### *Entrées*

*13,50€ Le Pâté en croute maison, salade de saison ou*

*12,80€ Gâteau blond de foie de volaille sauce Homardine ou*

*11,50€ Oeufs cocotte aux escargots ou*

*19,50 € Douze escargots à la Bourguignonne*

### *Plats*

*23,50€ Jambon braisé à la crème aux cèpes, gratin de pommes morvandelles*

*\* 35€ Gratin de homard ( sur commande )*

*27,50€ Entrecote ( Hereford AOC) gratin de pommes morvandelles*

*\* 25€ poulet Fermier cuit à la vapeur façon Alexandre Dumaine aux cèpes à la crème*

*22,50€ Quenelles de Brochet*

---

*Plateau de fromages : 14,80€*

*Desserts à la carte : 10,50€*

## *Menu*

---

**14,80€ menu enfant** (oeuf cocotte+jambon a la crème+dessert)

**20,00€entrée+platouplat+dessert**; ( a déjeuner, sauf dimanche et fêtes )

\* **28,00** entrée + plat + dessert

**38,00€**entrée+ plat + fromages +dessert

### Entrées

Six escargots à la Bourguignonne

*ou*

Gateau blond de foie de volaille sauce

Homardine

*ou*

Oeufs cocotte aux Cèpes

*ou*

Le Pâté en croute maison, salade de saison

### Plats

Jambon braisé a la crème, gratin de pommes morvandelles

*ou*

Filet de truite Fario a la crème de raifort, compotée de lentilles

*ou*

Boeuf daube Charolais; spaetzle maison

*ou*

\* entrecote( hereford AOC ) gratin de pommes morvandelles +

8,00€ suggestion du jour: quenelles de brochet : 22,50€

---

### Desserts

Baba au rhum

*ou*

Crème brulée au café

*ou*

Cheesecake aux fruits

rouges

*ou*

coupe de framboises chaudes, glace a la vanille

