



Pour Votre Apéritif

Consultez notre Carte

De Boissons et Cocktails

Avec ou Sans Alcool

Et en Accompagnement

Nos Suggestions

La Planche aux choix 14€ pour 2 personnes

- Assortiment de Charcuterie
- Assortiment de Fromage
- Assortiment de Charcuterie et Fromages



Menu Douceur

26€

Terrine de gibier maison aux noix,
marmelade aux agrumes

Ou

Velouté de Patate douce au Curry
et Chips de jambon cru

Filet de Truite Meunière, Tian de Légumes,
Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Ou

Civet de Sanglier à l'Ancienne, pâtes fraîches

Ou

Boite Chaude au Fromage de Chèvre
Et son assortiment de charcuterie

Menu Découverte

38€

Trilogie Gourmande

(saumon fumé, Escargots petit chablis et compotée de lapin)

Ou

Compotée de Lapin aux quatre épices

Grenouilles fraîches en persillade

(selon arrivage)

Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Ou

**Volaille de Bresse, crème Morilles
et Champignons**

Tian de Légumes et pâtes fraîches

Ou

Lotte rôtie à l'ail, Tian de Légumes,

Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Merci de Choisir votre dessert à la commande

Trilogie de Crème Brulée, une Réglisse, une thé vert menthe et une Vanille

Ou

Douceur de la Table comme un Irish Coffee

(ganache de chocolat noir et whisky sur un sablé breton, chantilly au café)

Ou

Vacherin Glacé Rhum-Raisin façon Norvégienne

Ou

**Farandole de fruits frais et quenelle de sorbet
dans une coque meringuée et sa Chantilly légèrement sucrée**

Ou

Café Gourmand (sup 4€)

Demi St Marcellin : sup 4€

Fromage blanc : sup 4€

Assortiment de trois Fromages : 6€

St Marcellin Entier : sup 8€



Tous nos plats sont faits maison certains produits peuvent venir à manquer



Menu Gourmand

44€

Saumon Fumé par nos soins servi en Tranches
épaisses et sa quenelle de crème fouettée

Ou

Escargots au Petit Chablis

Grenouilles fraîches en persillade

(selon arrivage)

Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Ou

Filet de Bœuf, jus Forestier aux Morilles

Tian de Légumes,

Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Ou

Ravioles de Homard et foie Gras,

émulsion à la Bisque, Tian de Légumes

Menu 3 Plats

52€

Une Entrée
au Choix dans la Carte

Une Entrée ou un Plat
au Choix dans la Carte

Un Plat
au Choix dans la Carte

Merci de Choisir votre dessert à la commande

Trilogie de Crème Brulée, une Réglisse, une thé vert menthe et une Vanille

Ou

Douceur de la Table comme un Irish Coffee

(ganache de chocolat noir et whisky sur un sablé breton, chantilly au café)

Ou

Vacherin Glacé Rhum-Raisin façon Norvégienne

Ou

Farandole de fruits frais et quenelle de sorbet
dans une coque meringuée et sa Chantilly légèrement sucrée

Ou

Café Gourmand (sup 4€)

Demi St Marcellin : sup 4€

Fromage blanc : sup 4€

Assortiment de trois Fromages : 6€

St Marcellin Entier : sup 8€



Tous nos plats sont faits maison certains produits peuvent venir à manquer





Menu Grenouilles

30€

Assiette Campagnarde
(assortiment de Charcuterie)

Grenouilles en persillade
(250g)

Fromage blanc

Ou

Dessert du Moment

Menu Enfant à 18€ ou 14€ Plat + Dessert

(Pour les moins de 12 ans)

Saumon fumé maison

Aiguillettes de Volaille

Ou

Poisson selon arrivage

Fromage blanc

Ou

Glace



Menu du Jour à 18.50€

Ou 14€ Entrée+ Plat ou Plat + Dessert

(du lundi au samedi midi, sauf soirs et jours fériés)



Entrée du Jour

Plat du Jour

Fromage Blanc

ou

Dessert du Jour

Formule Gourmande à 16€

(du lundi au samedi midi, sauf soirs et jours fériés)

Plat du Jour

ou

Grande Crudité selon le marché

Café Gourmand

Formule Express à 12€

(du lundi au samedi midi, sauf soirs et jours fériés)

Grande Crudité selon le marché

café



Tous nos plats sont faits maison



Certains produits peuvent venir à manquer

La Carte



Tous nos plats sont faits maison
Certains produits peuvent venir à manquer



Les Entrées

Terrine de Gibier maison aux noix, marmelade aux agrumes 15€

Assiette Campagnarde 17€
(Assortiment de Charcuterie)

Velouté de Patate Douce au Curry, chips de jambon cru 15€

Compotée de Lapin aux quatre épices 19€

**Saumon fumé par nos soins servi en tranches épaisses
et sa quenelle de crème fouettée** 19€

Escargots au Petit Chablis 19€



Trilogie Gourmande 19€
(Saumon Fumé, escargot au petit chablis et Compotée de Lapin aux quatre épices)

Les Poissons

Filet de Truite Meunière 20€
Tian de Légumes, Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Lotte Rôtie à l'Ail 23€
Tian de Légumes, Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Grenouilles Fraîches en Persillade (250g) (selon arrivage) 25€
Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre

Ravioles de Homard et Foie Gras, émulsion à la Bisque 25€
Tian de Légumes

La Carte



Tous nos plats sont faits maison
Certains produits peuvent venir à manquer



Les Viandes (toutes nos viandes sont d'origine U.E)

Civet de Sanglier à l'Ancienne	20€
Pâtes fraîches	
Boite Chaude au Fromage de Chèvre et sa Charcuterie	22€
Volaille de Bresse, crème aux Morilles et champignons	25€
Tian de Légumes et pâtes fraîches	
Filet de Bœuf, jus forestier et Morilles	25€
Tian de Légumes, Gratin de pomme de terre et patate douce ail et gingembre	

Les Fromages et Desserts (merci de choisir votre dessert à la commande)

Fromage blanc moulé à la louche	4€
Demi Saint Marcellin	4€
Assortiment de Trois Fromages	6€
Saint Marcellin entier	8€
Trilogie de Crème Brulée	8€
(une réglisse, une thé vert menthe et une vanille)	
Vacherin Glacé Rhum-Raisin façon Norvégienne	8€
Farandole de fruits frais et quenelle de sorbet	
dans une coque meringuée et sa Chantilly légèrement sucrée	8€
Douceur de La Table comme un Irish Coffee	8€
(Ganache de chocolat noir et whisky sur un sablé breton, chantilly au café)	
Café Gourmand (sup 4€ dans un menu)	10€