

MENU A 35€00 (entrée ,poisson ou viande , fromage et dessert)

MENU A 42€00 (entrée , poisson et viande , fromage et dessert)

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON PAR NOS SOINS
CHUTNEY DE FIGUES ET SES TOASTS

OU

MARMITON D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE (12)
A LA CREME D'AIL

OU

TERRINE DU CHEF MARBREE
ET SA COMPOTEE D'OIGNONS

OU

SAUMON FUME PAR NOS SOINS ET POËLEE DE PETONCLES
sur verdure

FILET DE LOUP ET SA SAUCE POIVRE VERT

ET / OU

ENTRECOTE CHAROLLAISE
ET SA SAUCE crème et Morilles

OU

½ PIGEON ROTI « FACON GRAND -MERE »

OU

RIS DE VEAU POELE
ET Ses Peurottes à la persillade

LEGUMES DU MARCHE

FROMAGE ET DESSERT