

Nos Salades

Entrée / plat

- ❖ Salade de mesclun Terre & Mer
(foie gras/saumon/haddock/jambon de pays) 21€ / 31€
- ❖ Salade de chèvres chauds rôtis au miel de la Vallée
(« Miellerie des Chaoux », 60117 Vauciennes) 16€/22€

Nos entrées froides

- ❖ Tagliatelles de poireaux en vinaigrette, échalotes et son œuf mollet 11€
- ❖ Charlotte d'endives caramélisées aux noix, crème de Roquefort 11€
- ❖ Papeton de saumon fumé maison, chèvre frais, aneth et salade 16€
- ❖ Terrine/Rillettes du moment maison et ses condiments 13€
- ❖ Tartare de saumon aux saveurs Asiatiques et graines de sésame 17€
- ❖ Assiette de saumon d'Écosse fumé maison, blinis et crème fraîche 19€
- ❖ Foie gras de canard mi cuit, chutney et pain aux fruits 17€

Nos entrées chaudes (~10min de cuisson)

- ❖ Cassolette de champignons des bois, gratinée au maroilles 16€
- ❖ Petite cocotte d'escargots aux champignons des bois, sauce morilles 16€

Nos Poissons

- ❖ Noix de Saint Jacques simplement rôties, mousseline de panais et beurre blanc *Selon Arrivage* 31€
- ❖ Belle Sole meunière ~300gr, beurre persillé et ses légumes *Selon Arrivage* 36€
- ❖ Pavé de saumon d'Ecosse rôti, endives sautées au lard fumé et son beurre safrané (*Safran local « La Grenouillère » 02290 Montigny Lengrain*) 22€

Nos Viandes

- ❖ Cocotte de rognons de veau, moutarde à l'ancienne et légumes glacés 21€
- ❖ Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois 22€
- ❖ Filet de Bœuf Châteaubriand ~180g sauce Périgourdine, frites maison 36€
- ❖ Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses légumes 33€
- ❖ Sauté de Cerf à l'ancienne et ses légumes *Selon Arrivage* 32€

Notre Assiette végétarienne

- ❖ Farandole de légumes de saison, gratin ou frites fraîches 22€

Garniture en supplément (gratin, frites, légumes) 6€

Nos fromages

- ❖ Fromages (*duo au choix*) et salade panachée à l'huile de noix 7.50€

Nos desserts

- ❖ Baba au rhum et sa crème fouettée maison 9.50€
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat Valrhona
Un chou : 4.50€ deux choux : 8.50€ trois choux : 12€
- ❖ Crème brûlée maison 8€
- ❖ Belle tarte du moment 8€
- ❖ Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson) 11€
- ❖ Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises) 12€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, mangue, citron, cassis

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache

Une boule : 3€ _ deux boules : 6€ _ trois boules : 9€ _ crème fouettée maison 1.50€

- ❖ Desserts Glacés (3boules + crème fouettée + café ou sauce chocolat)

Café liégeois ou Chocolat liégeois 12€

- ❖ Sorbets alcoolisés (3 boules + digestif) 14€

Trou Normand ou Colonel ou Poire William