

Menu à 22€50

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais

Our food is homemade with fresh products

Soupe de poisson, croûtons et rouille

Homemade fish soup with croûtons

Soupe à l'oignon gratiné

Gratinated onion soup

Salade d'avocat à la chair de tourteau et pamplemousse

Salad with avocado, grapefruit and crab

Salade paysanne aux croûtons, lardons et œuf poché

Mixed salad with bacon, croutons and poached egg

Croustillant d'escargots au blanc de poireau et à la crème de Chaource

Snails in leek and Chaource cheese sauce served in filo pastry

Terrine de canard aux noisettes à l'orange et jambon de pays

Homemade duck paté with nuts and orange served with smoked ham

Tête de veau farcie au foie gras, compote d'endives, petite salade

Stuffed veal head with chicory chutney served with salad

Faux filet grillé sauce aux poivres

Sirloin steak with pepper sauce

Andouillette gratinée au Chaource, sauce moutarde

Local sausage grilled with Chaource cheese, mustard sauce

Tête de veau sauce ravigote

Stewed calfs head served with ravigot sauce

Rognons de veau à la graine de moutarde

Veal kidneys with grain mustard sauce

Poisson du marché (affiché sur le tableau)

See the blackboard for the fresh fish from the market

Fromage ou dessert

Cheese or dessert

Les plats sont servis avec gratin dauphinois et légumes frais frites

Our dishes are served with fresh vegetables

*Supplément fromage 2€
Prix net*