

LA CARTE D'AUTOMNE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	13.00
<i>Feuilleté de Plie Sauce Mousseline aux Ecrevisses</i>	15.00
<i>Cuisses de Grenouilles au Pineau des Charentes et au Basilic frais</i>	14.00
<i>Tartelette de Ris de Veau Forestière au Jambon de gibier</i>	19.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf grillé Sauce au Choix (Béarnaise, Poivre Vert, Champignons Crème ou « Ferme Damzai »)</i>	22.00
<i>Magret de Canard grillé au Miel et au Verjus du Périgord</i>	24.00
<i>Suprême de Pintadeau rôti aux Witloofs et aux Lardons</i>	23.00
<i>Gigoue de Biche rôtie à la Moutarde de Dijon</i>	25.00
<i>Filet de Barbue en Fondue de Champignons et aux Oignons Verts</i>	24.00
<i>Suprême de Saumon au Riesling et à l'Estragon</i>	23.00

DESSERTS

<i>Gâteau Moelleux froid aux deux Chocolats (spécialité)</i>	7.00
<i>Pain Perdu Brioché, Glace Nougatine et Sauce au Caramel</i>	7.00
<i>Sabayon au Porto Rouge</i>	7.00
<i>Café Glacé</i>	7.00
<i>Crêpes Comédie Française</i>	9.00

MENU ENFANTS Servi aux Moins de 12 ans 14.00

*Potage du Menu ou Croquettes au Choix (Volaille ou Fromage)
Blanc de Poulet Nature ou Boulet à la Liégeoise avec Frites et Compote
Glace (2 Boules au Choix) ou Crêpe au Sucre, et la Surprise*

*Demandez-nous conseil pour vos allergènes
La composition des produits peut changer*