



MENU « saisonnier »

Jusqu'au dimanche 5 décembre

- 3 services (1 entrée au choix) : 39.00€/pp –

- 4 services (les 2 entrées): 46.00€ -

Terrine de foie gras de canard maison au Gewurztraminer

Chutney de coing aux épices douces – brioche aux figues

ET/OU

St Jacques « coquille » de Dieppe - beurre blanc au cidre de chez Constant-Berger

Poire de Warsage croquante et topinambours (sup.: 3.00€)

Volaille de La Ferme de Gérard Sart fondante - ris de veau aux champignons des bois

Poireau brûlé - purée de charlottes au bon beurre – jus corsé

OU

Le filet de biche rôti et civet à l'ancienne – sauce poivrade

Garniture du moment – gratin de pommes de terre et potimarron

Tarte fine au chocolat noir 70% - anglaise à l'orange

glace au spéculoos turbinée minute

OU

La belle planche de fromages belges, sirop de chez Charlier (sup.: 4.00€)

Nous n'accepterons aucun changement dans le menu

Suggestions de vins


(verre de 12.50cl)

Champagne Didier Herbert à Rilly-La-Montagne

- Brut 1^{er} cru: 9.00€/La flûte – 50.00€/bt

- « Grande réserve » : 55.00€/bt

Blanc :

- Chardonnay du Pays d'Oc 2020  *Domaine Castan* 4.00€/24.00€
- Gewurztraminer « Cuvée Martin » 2018 - *Domaine R. Meyer à Katzenthal* 5.00€/30.00€
- Crozes-Hermitage « Les Palais » 2019 - *Cave Clairmont à Beaumont-Monteux (Marsanne)* 6.00€/36.00€

Rouges :

- Pays d'Oc rouge « Hélius Pétri » 2020 – *Domaine Piccinini à La Livinière (cabernet franc)* 4.00€/24.00€
- Morgon-Charmes 2018 – *Domaine de Thulon à Lantignie (Gamay)* 6.00€/34.00€
- Faugères « Grande Réserve » 2017 - *Domaine Ollier-Taillefer à Fos (Carignan, Gren., Syrah)* 7.00€/40.00€
- Auxey-Duresse 2014 – *Christophe Buisson à St Romain* 9.00€/48.00€

POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS