

■ LES ENTREES ■

■ LE SOUFFLÉ AU FROMAGE

Au Fromage de Comté

12.50 €

■ L'ŒUF EN MEURETTE & LE FOIE GRAS POELÉ

Un Œuf Poché sur un Pain Grillé, Une Poêlée de Champignons, des Epinards

Une Escalope de Foie Gras Poêlée et une Sauce au Vin Rouge

15.00 €

■ LE SAUMON FAÇON HARENG

Des Pommes de Terre Tièdes pour l'Accompagner

9.50 €

■ LE FOIE GRAS DE CANARD AU RATAFIA

Un Confit d'Oignons Rouges et des Toasts Briochés

16.00 €

■ LES ASPERGES BLANCHES MIMOSA

Servies Tièdes avec une Sauce Vinaigrette

13.50 €

■ LES RAVIOLES D'ESCARGOTS

Farcies aux Petits Légumes, Sauce à la Crème d'Ail

13.50 €

■ LA TERRINE DE TÊTE DE VEAU

Condiments et Sauce Ravigote

8.00 €

■ LES POISSONS ■

■ LE FILET DE BAR

Ravioles Farcies de Poireaux, Champignons et Jambon,
Sauce au Champagne 19.00 €

■ LE TURBOT

Ecrasé de Pomme Ratte et Jus Crémeux de Pois Gourmands,
Croquant de Lard 26.00 €

■ LE CABILLAUD

Risotto au Chorizo Ibérique et Vieux Parmesan 17.00 €

■ LES VIANDES ■

■ LE ROGNON DE VEAU

Servi Entier en Cocotte, à la Dijonnaise, Fine Purée de Pomme de Terre 19.00 €

■ LE LAPIN FARCI

Les Râbles de Lapin Farcis au Foie Gras, Mousseline de Carotte 19.00 €

■ LA BOUCHÉE A LA REINE

Préparée au Poulet, Veau, Champignons et Jambon de Reims, Salade Verte 17.00 €

■ LA COTE DE VEAU

(300 g environ) « Au Jus » à la Ménagère, Légumes, Garniture au Choix 23.00 €

■ LE FAUX FILET

(250 g environ) Fondue d'Échalotes, Pommes Frites Maison 19.00 €

■ LA POMME DE NOIX DE RIS DE VEAU

Servi Entière en Cocotte, Champignons des Bois, Jus de Veau,
Fine Purée de Pomme de Terre à La Tartufata 32.00 €

■ LE BŒUF

Le Filet «Inspiration Rossini», Foie Gras Poêlé, Echalotes Confites,
Pommes de Terre Fondantes, Une Sauce Truffe 29.00 €

■ LES FROMAGES ■

LES 3 FROMAGES AFFINES DE CHEZ CHARLET

9.00 €

(Brie de Meaux, Comté, Sainte Maure, Maroilles, Langres...)

■ LES DESSERTS ■

*Afin de mieux vous servir, Merci de Commander vos Desserts en Début de Repas,
Ils sont Réalisés sur Place par notre Pâtissier*

■ LE SOUFFLÉ CHAUD

Au Grand Marnier, Sorbet à l'Orange Sanguine 11.00 €

■ LE CHOCOLAT

Le Dôme au Chocolat Noir, Cœur Coulant à la Fève de Tonka 10.00 €

■ LE PARIS BREST

Couronne de Choux Fourrée d'une Crème Pralinée, Amandes Effilées 9.00 €

■ LA TARTE FINE

Aux Pommes 9.00 €

■ LA SUZETTE

Crêpes, Sauce Façon Suzette,
Préparées en Salle et Flambées au Grand Marnier 11.00 €

■ L'OMELETTE NORVEGIENNE FLAMBÉE

Génoise, Glace Vanille et Fraise, Meringue Aérée, en Chaud-Froid 11.00 €

■ L'ANANAS

Ananas Rôti aux Épices et Crème Chiboust au Rhum 10.00 €

■ LES SORBETS ET FRUITS FRAIS

Selon les Saisons 11.00 €