

apéritifs

Martini (blanc, rouge ou rosé)	4cl	6.00
Campari	4cl	6.00
Américano	8cl	8.50
Ricard	2cl	4.00
Gordon's London dry Gin	4cl	6.00
Porto (blanc ou rouge)	10cl	8.00
Monkey Shoulder	4cl	8.00

Apéritif Maison (Crémant & crème de griotte & trait de gin)	12cl	8.00
Crémant de Bourgogne Blancs de Blancs Collection Lameloise	12cl	7.00
Kir Crémant	12cl	7.50
Champagne Roederer Brut premier	12cl	12.00
Kir Royal Champagne	12cl	12.50
Kir	12cl	6.00
Jameson (Irish Whiskey)	4cl	8.00

San Pellegrino, Vittel, Evian	50cl	3.20	100cl	3.90
Chateldon	75cl	5.90		
Sodas	25cl & 33cl	3.80		
Jus de fruits Bissardon	25cl	5.50		
Bière les Plains Monts (blonde ou blanche)	33cl	4.00		

à la Carte

entrées

Velouté de topinambours & coquillages encre de seiche & noisette	11.00
Pâté en croûte tradition volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, confit d'oignons & balsamique	13.00
Effiloché de canard & navets boule d'or magret fumé, jus réduit au sésame	11.00
Fricassée d'escargots galette de butternut, poireaux & mâche	13.00
Fromages du moment Une sélection de quatre fromages affinés du moment	6.00

desserts

Crèmeux marrons croustillant châtaignes & cassis	8.00
Entremet au chocolat 70% café et fèves de tonka	9.50
Poire pochée caramel beurre salé & amandes	8.00
Biscuit pain de Gênes, panna cotta clémentine sorbet citron vert	9.50

plats

Dos de saumon cuit sur peau & balsamique blanc choux fleur jaune & épinards	22.00
Pavé de bar rôti, beurre d'algues panais & endives Carmine	24.00
Faux filet de boeuf, réduction de vin rouge pressé de cardons, céleri & pleurotes	24.00
Poitrine de porc braisée, jus réduit salsifis à l'orange & bette	22.00

digestifs

vins de desserts

Eau-de-vie (poire, mirabelle, framboise)	4cl	10.00
Cognac Hennessy fine de Cognac	4cl	10.00
Marc de Bourgogne Domaine de la Folie (20 à 30 ans d'âge)	4cl	13.00
Chartreuse Verte	4cl	10.00
Get 31	4cl	7.00
Baileys	4cl	7.00
Ratafia de Bourgogne	10cl	8.00
AOP - Pacherenc de Vic-Bilh Brumont 2010	10cl	8.00



Saveur du jour

19.50

c'est le plat du jour, le dessert du jour & le café

servi tous les midis du mercredi au vendredi sauf jours fériés

Menu enfants (moins de 12ans)

16.50

un plat, un dessert & une boisson

Menu 32.00 €

Velouté de topinambours & coquillages

encre de seiche & noisette

ou

Effiloché de canard & navets boule d'or

magret fumé, jus réduit au sésame

Dos de saumon cuit sur peau & balsamique blanc

choux fleur jaune & épinards

ou

Poitrine de porc braisée, jus réduit

salsifis à l'orange & betteraves

Crèmeux marrons

croustillant châtaignes & cassis

ou

Poire pochée

caramel beurre salé & amandes

toutes modifications dans les menus conditionnent un supplément

Menu 39.00 €

Fricassée d'escargots

galette de butternut, poireaux & mâche

ou

Pâté en croûte tradition

volaille, foie gras & magret, ris de veau, mignon de porc, gelée Porto & Madère, confit d'oignons & balsamique

Pavé de bar rôti, beurre d'algues

panais & endives Carmine

ou

Faux filet de boeuf, réduction de vin rouge

pressé de cardons, céleri & pleurotes

Entremet au chocolat 70%

café et fèves de tonka

ou

Biscuit pain de Gênes, panna cotta clémentine

sorbet citron vert