

Entrées :

- Cassolette de 12 escargots de bourgogne **17,00 €**
 - Filet de pigeon ramier aux griottines **14,50 €**
- Terrine de foie gras à la liqueur de coquelicot, chutney et brioche aux figues **15,00 €**
 - Tarte fine du pêcheur : st jacques, gambas et fondue de fenouil **15,00 €**

Plats :

- Pavé de cerf Rossini **29,00€**
- Pavé d'autruche à la liqueur de coquelicot **28,00 €**
 - Pavé de kangourou **28,00 €**
 - Filet de st pierre **28,00 €**

Garnitures • frites maison, salade verte, Garniture du jour

Sauces :sauce fromagère, morilles et foie gras, poivre,

une sauce supplémentaire : 2,00 €

Desserts :

- Café ou thé gourmand (assortiment de quatre mini desserts) **13,00 €**
 - Tarte tatin aux pommes, glace vanille, sauce caramel **12,50 €**
 - Paris-Brest maison **12,50 €**
 - Profiteroles sauce chocolat maison **12,50 €**