

A PARTAGER Planche de charcuterie, beurre demi-sel 6,5 / pers.

Boudin noir artisanal des Hauts-de-France tranché 8,5

Bruschetta toastée, crème ciboulette, gravlax de truite française 9,5

ENTRÉES

Gaspacho andalous légèrement épicé & mozzarella di buffala 8,5

Salade fraîcheur, nectarines, crevettes 8,5 / 18,5

Rillettes maison de confit de canard français, gésiers, estragon 8,5

Saint Marcellin AOP au lait cru rôti, salade aux noix 8,5

Filets de maquereaux cuits maison au vin blanc, escabèche 9,5

Pâté-croûte maison du moment 9,5

Pressé de foie gras français de la maison Rougié maison, brioche snackée, coulis de fruits rouges 15
+ le verre de Côteaux du Layon 1er cru Chaume du domaine des Barres... le favori du moment - 12,5 cl 9,5

PLATS - CUISSON À LA PLANCHA selon météo

- Boudin noir artisanal 14
- Saucisse artisanale 16
des Hauts de France, jus aux oignons
caramélisés

Andouillette de Troyes AAAAA bien
grillée, sauce moutarde à l'ancienne 17,5

VG - Risotto crémeux primavera au
parmesan AOP 18,5

VG - Rigatonis poêlés au pesto maison &
courgettes 18,5

Brochette de boeuf français des Ets Denis,
sauce poivre 18,5

Ribs de porc d'Antan HDF longuement
cuit sous vide à basse température,
marinade chimichurri 18,5

Cuisse de canard français confit, sauce aux oignons
caramélisés 18,5

Tartare de charolais français préparé minute à la façon du
chef 21,5

Cassiolette de julienne, moules, crevettes, petits légumes &
pommes fondantes 22,5

SPÉCIALITÉS

Tête de veau longuement mijotée au bouillon, légumes,
pommes vapeur & sauce gribiche 18,5

Filet de boeuf des Hauts-de-France, sauce foie gras 35

Ris de veau de coeur moëlleux et croustillants, sauce
morilles 42

A PARTAGER OU AMATEUR

Châteaubriand de coeur de faux-filet des Ets Denis - 600g
65

*accompagnement au choix : pomme au four & crème acidulée - purée maison parfumée au thym - frites fraîches de
St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf - salade - poêlée de légumes // accompagnement supplémentaire +3*

TROU NORMAND POMME CALVADOS 8,5

ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU 8,5

DESSERTS // chantilly maison +1

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7,5

Moëlleux au chocolat 75% & crème anglaise 8,5

Salade de fruits frais & coulis de fraises 8,5

Crème diplomate aux fraises françaises 9,5

Pavlova maison aux fruits rouges, crème mascarpone 9,5

+ le verre d'eau de vie du moment, framboise de la maison
Cartron à Nuits Saint Georges - 4cl 9



Café affogato 6,5

Dame blanche 9,5

Chocolat liégeois 9,5

Café liégeois 9,5

Colonel 12

Irish café 12

GLACES

DES

ALPES

Boule au
choix 3,5
vanille,
chocolat,
café,
pomme,
citron,
fraise,
framboise

