

Printemps 2025

Le Pâté en Croûte du Chef 15€
Cœur d'Artichaut Mimosa 14€
Gratin de Queues d'Écrevisses 19€
Vol-au-Vent aux Champignons 18€
Œufs Pochés aux Morilles 16€
Frisée aux Lardons et Œuf Poché 14€
Œufs Mayonnaise 7,50€
Haricots Verts, Champignons Frais 13€
Gros Escargots de Bourgogne 6/9/12 : 16/22/28€
Œufs en Meurette 14€
Saumon Fumé, Crème d'Aneth & Toasts 25€

** DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR **

Linguine aux Morilles 25€
Pithiviers de Gibiers à Plumes & Foie Gras 32€
Bœuf Bourguignon 29€
Poulet au Vin Jaune et Morilles 35€
Tartare de Bœuf, préparé Minute 26€
Noix d'Entrecôte, Beurre « Maître d'Hôtel » 29€
Châteaubriand Sauce Béarnaise 39€ Ou Foie Gras Poêlé 49€
Steak au Poivre (*filet de bœuf*) 35€
Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles 45€
Ris de Veau, Crème, Vin Jaune & Morilles 54€

Poisson du Jour *Prix selon arrivage*

→ *Les plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
frites, purée, haricots verts, épinard frais ou laitue
Garniture supplémentaire : 6€*

« LE COUP DU MILIEU » : SORBET POMME & CALVADOS 6€

Les desserts sont à commander en début de repas à partir de 22h00

Assiette de Fromages Affinés 14€
Profiteroles 16 € Babà au Rhum 13€
Mousse au Chocolat, Pralin & Madeleine 14€
Omelette Norvégienne 15 €
Crème Brûlée 10€
Cerises à l'Eau-de-Vie 12€
Granités au choix :
Vodka Citron / Poire Williams / Calvados / Mandarine / Chartreuse 15€
Glaces *Vanille, Chocolat Sorbets Pomme cidrée, Framboise, Citron, Poire*
2 Boules 10€
Café Madeleine 6€

« Nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir commander un plat par personne »

La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés, ou tachés. Prix nets en euros, service et taxes comprises.