

## Nos entrées

*Salade croquante de choux, maquereaux, saumon fumé, œuf coulant sauce raifort*

*Foie gras de canard maison, confit d'oignons (+2.50€)*

*Cassolette d'escargots à la crème d'ail, champignons et pomme de terre*

*Tartine campagnarde (Poêlée d'andouillette, oignons, morbier, pomme de terre)*

## Nos plats

*Parmentier de joues de porc aux champignons*

*Cuisse de canard confite, mogettes cuisinées façon cassoulet*

*Burger du chef, frites maison (steak haché, bacon, mizotte, sauce burger)*

*Poisson du marché beurre blanc, fondue de poireaux et poireaux rôtis*

## Nos desserts

*Café ou Thé gourmand (+2.50€)*

*Crème brûlée à la vanille*

*Cheesecake aux spéculoos*

*Brioche poêlée façon pain perdu caramel au beurre salé, glace à la vanille*

**\*Tous nos plats sont faits MAISON**

***Entrée + plat : 26€00***

***Plat + dessert : 24€50***

***Entrée + plat + dessert : 32€00***

***Assiette de fromages : 4€50***