

Nos entrées

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

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

Cassiolette 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