

NOS MENUS

MENU À 15,50

Entrée, plat & dessert

Jusqu'à 20h30

Buffet froid

Soupe de potiron

Moules aux curry

Andouillette de Troyes

Île flottante

Mousse au chocolat

Clafoutis aux fruits

Pomme mendiante

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Croquant au chocolat amer

MENU ENFANT À 7,50 (jusqu'à 12 ans)

Jambon grillé, frites

Coupe de glace de 2 boules

MENU À 26,00

Entrée, plat, fromage & dessert

Consommé de flétan, moules et coriandre frais

Salade de gésiers rôtis aux baies de cassis

Œufs en meurette

Bavette d'ailoyau à la fondue d'échalotes

Filet de truite rôtie au cidre

Fricassé de poulet fermier forestier

Ronde de Fromages de Bourgogne

Fromage blanc herbes ou coulis de fruits

Baba au rhum raisin

Crumble mangue et ananas

Crème brûlée aux pépites de chocolat

Tarte tatin vanille des îles

Coupe d'ananas frais au lait de coco

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Salade de crottin ou de gorgonzola	15,00
Andouillette flambée 5 AAAAA	15,00
Filet de sandre aux effluves d'escargots	17,00
Poêlon de rognon de veau à la dijonnaise	19,00
Goujonnettes de carpes	7,00
Consommé de flétan, moules et coriandre frais	9,50

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes & services compris