

Formule d'Automne 28€

≈ ENTRÉES ≈

- Velouté de Lentillons Roses, Emulsion au Lard et Escargots de Bouzy
- Rillettes de la Mer, Crémeux de Choux-fleur
- Trilogie de Poissons fumés « maison », Beurre au Moût de raisin (+3€)
- Foie Gras Truffé, Gelée de Ratafia Truffé (+5€)
- Assiette Découverte Truffée :
Foie Gras, Sandwich, Velouté de Potimarron Truffé,
Brouillade (+7€)

≈ PLATS ≈

- Volaille du jour, Gratin de pomme de terre à l'ancienne
- Souris d'Agneau braisée, Champignons et Légumes oubliés (+3€)
- Médillons de Lotte, Crème au Lard paysan, Cannellonis de Légumes (+3€)
- Filet de Veau, Sauce au Ratafia Truffé, Écrasé de Pomme de terre Truffé (+9€)

≈ FROMAGES ≈

- Assiette de 3 Fromages du terroir, Salade aux noix (+3€)
- Chariot de Fromages du terroir, Salade aux noix (+5€)

≈ DESSERTS ≈

- Déclinaison de Chocolat
- Pavlova à la Mandarine, chouchous
- Poire Belle Hélène revisitée (+1€)
- Tiramisu Truffé (+3€)

POUR LES VÉGÉTARIENS

- Entrée Végétarienne 12€
- Plat Végétarien 13.50€

MENU ENFANTS - 11.50€

Tartelette de Poulet et Légumes
Parmentier de Canard
Glace

Autumn Menu 28€

≈ STARTERS ≈

- Pink Lentil soup, Ham mousse and Regional Snails of Bouzy
- Fish Rillettes, Creamy Cauliflower
- Trilogy of « homemade » smoked Fish, grape butter (+3€)
- Foie Gras with Truffles, Ratafia jelly with Truffles (+5€)
- Truffle Discovery plate : Foie Gras, Sandwich, Pumpkin soup, Scrambled eggs (+7€)

≈ MAIN COURSES ≈

- Poultry of the day, Potato gratin
- Roasted Lamb Shank, Mushrooms and old Vegetables (+3€)
- Monkfish médaillons, Bacon cream sauce, Vegetable cannelloni (+3€)
- Veal fillet, Truffle sauce with Ratafia, Truffled mashed potatoes (+9€)

≈ CHEESE ≈

- Assortment of 3 Cheeses, Salad with nuts (+3€)
- Cheese Trolley, Salad with Nuts (+5€)

≈ DESSERTS ≈

- Chocolate Variation
- Mandarin Pavlova, candied Peanuts
- Poire Belle Hélène revisited (+1€)
- Tiramisu with Truffles (+3€)

VEGETARIAN CHOICE

- Vegetarian Starter 12€
- Vegetarian Main Course 13.50€

CHILDREN'S MENU - 11.50€

Chicken and Vegetable Tart

Duck Parmentier

Ice Cream

