

Menu à 15 €



Salade de Filet de Harengs
ou
Cruautés de saison
ou
Terrine maison
ou
Salade Paysanne (jambon fromage noix)

Rognons de veau forestière
ou
Omelette aux girolles
ou
Escalope de volaille Milanaise (panée)
ou
Pâtes à la Carbonara

Fromage OU Dessert proposé OU Café

La sélection du Terroir 30 €

FORMULE à 22 €

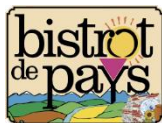
PLAT / DESSERT ou

ENTREE / PLAT

Foie Gras maison
ou
Terrine maison
ou
Jambon cru
ou
Salade de la Mer
ou
12 escargots au beurre

Entrecôte aux girolles
ou
Ris de veau forestière
ou
Filet de bœuf grillé
ou
Filet de Sandre beurre blanc

Fromage de Langres et Chevillon
ET
Dessert proposé



Menu à 40 €

Foie Gras maison
ou
Terrine maison
ou
Salade Océane
ou
Jambon cru

Croustade de Ris de Veau
ou
6 Escargots au beurre
ou
Bouquet de crevettes roses
ou
Filet de saumon beurre blanc

Trou Champenois

Entrecôte au poivre vert
ou
Ris de Veau forestière
ou
Filet de Bœuf grillé
ou
Sole Meunière
Ou
Magret de Canard au Poivre Vert

Fromage
ET
Dessert proposé

Dessert choisi « à la carte » : Supplément : 5 €