

# Menu à 16 €



Salade de Filet de Harengs  
ou  
Crudités de saison  
ou  
Terrine maison  
ou  
Salade Cantarel (maïs palmier tomate œuf)

Rognons de Veau aux champignons  
ou  
Omelette aux Girolles  
ou  
Escalope de Volaille crème  
ou  
Pâtes au Thon

Fromage **OU** Dessert **OU** Café

# La sélection du Terroir 35 €

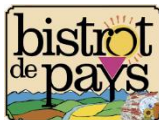
**MENU COMPLET à 35 €**  
ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT  
**FORMULE à 25 €**  
PLAT + DESSERT du moment  
ou ENTREE + PLAT

Foie Gras maison  
ou  
Terrine maison  
ou  
Feuilleté d'Escargots crème d'ail  
ou  
Salade au Chèvre

\*\*\*\*\*

Entrecôte sauce au Chevillon  
ou  
Ris de veau aux champignons  
ou  
Filet de bœuf grillé  
ou  
Filet de Saumon à la crème  
\*\*\*\*\*

Fromage Langres et Chevillon  
**ET**  
Dessert du moment



# Menu à 45 €

Foie Gras maison  
ou  
Terrine maison  
ou  
Jambon cru

\*\*\*\*\*

Palourde au poivre vert  
ou  
6 Escargots au beurre  
ou  
Filet de Sandre aux herbes  
\*\*\*\*\*

Trou Champenois

\*\*\*\*\*

Entrecôte aux girolles  
ou  
Ris de Veau aux champignons  
ou  
Filet de Bœuf grillé  
ou

\*\*\*\*\*

Fromage Langres et Chevillon  
**ET**  
Dessert du moment  
\*\*\*\*\*

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