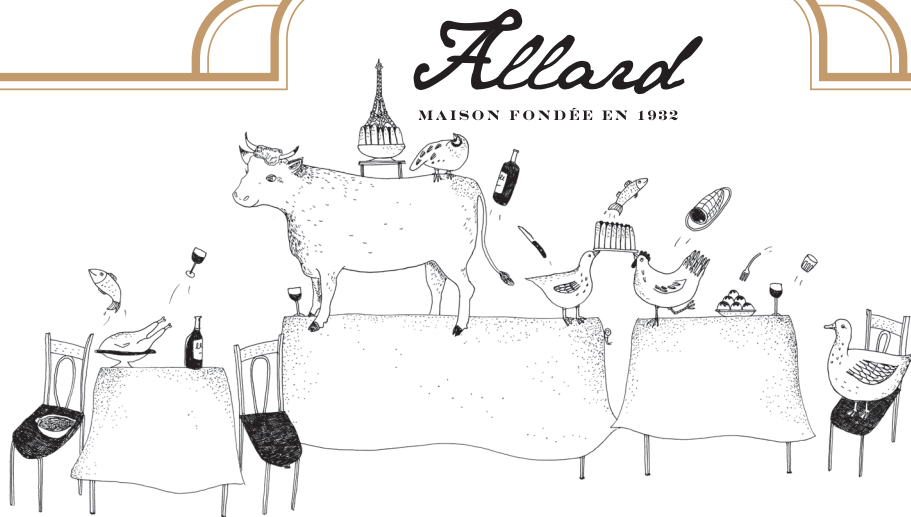




A LA CARTE

ENTRÉES	Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles	28
	Asperges blanches servies tièdes, gribiche à l'ail des ours	30
	Foie gras de canard poêlé, betterave, sauce douce forte	36
	Escargots en coquilles	les 6 / 14 _les 12 / 28
	Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard	32
PLATS	Aile de raie à la meunière, pommes fondantes	48
	Foie de veau en persillade, petits pois à la française	60
	Ris de veau au sautoir, asperges vertes et vrai jus	58
	Filet de bœuf doré, sauce aux poivres	54
POUR 2	Canette de Challans aux olives	110
	Poulet du Bourbonnais rôti	92
GARNITURES	Cocotte de pommes grenaille	10
	Cassolette de morilles au vin jaune	20
	Gratin de macaronis	15
FROMAGE	Assortiment de fromages de nos régions	14
DESSERTS	Fraises au naturel, Fontainebleau et menthe poivrée	14
	Profiteroles au chocolat *	14
	Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné	12
	Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée	14
	Mousse au chocolat *	14