

Menu à 30 €

Terrine de Saint Jacques

Trou Lorrain (+3€)

Suprême de Volaille à la Crème

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 35 €

Bouchée à la Reine et sa Timbale de Riz

Trou Lorrain (+3€)

Noix de Veau aux Champignons

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 41 €

Saumon Fumé et son Accompagnement

Jambon en Croûte au Porto

Trou Lorrain (+3€)

Filet de Bœuf Forestier

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 49 €

Médaille de Foie Gras

Émincé de Lotte

Trou Lorrain (+3€)

Mignon de Veau aux Morilles

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 39 €

Terrine Richelieu

Filet de Sole aux Amandes

Trou Lorrain (+3€)

Mignon de Porc aux Mirabelles

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 45 €

Coquille Saint Jacques

Filet de Sandre Sauce Crevettes

Trou Lorrain (+3€)

Pavé de Biche Sauce Grand Veneur

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Quelques suggestions de vins et tarifs des boissons:

Cuvée Maison (vin de table) Blanc , rouge ou Rosé

Le pichet (75 cl) 10 € , le ½ pichet (50cl) 7€ , le ¼ pichet (25cl) 4€

Vins Blancs:

- Pinot Gris	25 €
- Buzet	23 €
- Sancerre	28 €

Vins Rosés:

Tavel	22 €
-Buzet	23 €
.Côtes de Provence	19 €

Vins Rouge

- Hautes Côtes de Nuits	29 €
- Buzet	23 €
- Vacqueyras Prestige	25 €
.Bordeaux Pavillon Royal	21 €
- Mouton Cadet	35 €

Vins Pétillants:

.Crémant d'Alsace	24 €
.Champagne Vve Pelletier	45 €

Droit de Bouchon *10 € par* bouteilles ouvertes, possible uniquement pour les vins pétillants.

Mignardises 4 au choix, 4€ par personnes

Informations: On compte généralement 1 verre de vin par plat et par personne. Dans une bouteille de vin on réalise environ 8 verres.

Eau Minérale Plate (Carola) 1 litre	4 €
Carola Rouge	4.50 €
Bière pression	2 €
Ricard, pastis, Martini, Suze	3 €

Cafetière (10 grandes tasses environ) 14 €
Café expresso 2 €

Nous réalisons vos gâteaux : Anniversaire, communion, mariage ...sur présentoir.

Ex : Forêt Noire, Framboisier, Tutti Frutti, 2 chocolats etc 49 €/14 parts env. soit

Fraisier, Grand- Marnier

3,50 € /pers

Menu enfant ; Steak haché frite ou Nuggets de Poulet, Glace 7,50 €