

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 €

Bièrè 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 9 €