## CÔTÉ CARTE

Premier Acte.	
Terrine de lièvre.	9,00
Entrée du menu Ephèmère.	10,00
Oeuf mollet fermier, sauce meurette.	11,00
Douzaine d'escargots en croquilles, beurre persillé.	15,00
Les Plats végétariens.	
Crumble de courges, crème de champignons.	13,00
Les Plats chauds.	
<b>P</b> lat du menu Ephèmère.	13,00
<b>Q</b> uenelles de brochet, légumes sautés, beurre aux agrumes.	16,00
Volaille de Bresse, pleurottes sautées en persillade.	20,00
Andouillette à la ficelle "Française"rôtie, sauce Dijonnaise.	22,00
<b>P</b> ièce de boeuf "Française" sautée, frites fraîches.	25,00
Entracte Fromagère.	
Faisselle de vache d'Etrez.	5,00
Cervelle de canut maison.	5,00
Assiette de fromages fermier au lait cru.	7,00
Dernier Acte.	
<b>D</b> essert du menu Ephèmère.	7,00
Fruits rouges au vin épicé, lait mousseux, tuile aux amandes.	9,00
Tarte fine aux pommes, glace vanille. (15 min)	9,00
Mi-cuit chocolat noir, glace au café. (10 min)	9,00