

CÔTÉ CARTE

Premier Acte.

<i>Entrée du menu Ephémère.</i>	9,00
<i>Pâté-croûte de volaille, chutney d'ananas, jus à la sauge.</i>	10,00
<i>Oeuf mollet fermier, sauce meurette.</i>	11,00
<i>Douzaine d'escargots en croquilles, beurre persillé.</i>	15,00

Les Plats végétariens.

<i>Pâtes maison, oeuf mollet, jus corsé à la truffe.</i>	15,00
----------------------------------------------------------	--------------

Les Plats chauds.

<i>Plat du menu Ephémère.</i>	14,00
<i>Pavé de cabillaud, purée de panais, gremolata.</i>	17,00
<i>Volaille de Bresse, pleurottes sautées en persillade.</i>	20,00
<i>Andouillette à la ficelle "Française" rôtie, sauce Dijonnaise.</i>	23,00
<i>Pièce de boeuf "Angus Français", frites fraîches.</i>	25,00

Entracte Fromagère.

<i>Faisselle de vache d'Etrez.</i>	5,00
<i>Cervelle de canut maison.</i>	5,00
<i>Assiette de fromages fermier au lait cru.</i>	7,00

Dernier Acte.

<i>Dessert du menu Ephémère.</i>	7,00
<i>Coing confit à l'orange, sablé Breton, chantilly aux marrons.</i>	9,00
<i>Tarte fine aux pommes, glace vanille. (15 min)</i>	9,00
<i>Mi-cuit chocolat noir, sabayon froid au café. (10 min)</i>	9,00