

Nos Menus

Menu 20 € - 25 € avec fromage

Salade composée de saison

Ou

Ardoise du Charcutier

Bavette de Bœuf Irlandais grillée au beurre noisette

Accompagnée de ses frites

Ou

Poisson du Marché

Ou

Suprême de Poulet Fermier Label Rouge façon «Gaston Gérard»

Desserts à la carte

(suppléments de 3€ pour la coupe Colonel et Irish, French ou Russian Coffee)

Menu à 36 €

Terrine de Foie gras au Porto blanc, fèves de Tonka

Ou

Cigare au saumon fumé et poivrons en chaud-froid et sa cervelle de Canut sur dôme de salade

Entrecôte Aberdeen Angus grillée au beurre noisette et sa pointe de fleur de sel

Ou

Côtes d'agneau Tomahawk grillées au beurre brun et thym, réduction de son jus et aulx confits

Ou

Poisson du Marché

Assiettes de 3 morceaux de fromages affinés

Ou

Fromage blanc fermier de Bligny-le-Sec (GAEc de Jugny)

Dessert à la carte

Menu enfant 10 € (-12 ans)

Assiette de Rosette

Steack haché frites

Glace