

**Carte  
Automne Hiver**



**Carte  
Automne Hiver**

- ENTRÉES -

Vitelotte, églefin fumé, siphon de raifort	14,00 €	☰
Crème de chou-fleur, bonbons d'huitres, oeuf de caille poché	15,00 €	☰
Pâté en croûte cinq viandes à la fine de Champagne	16,00 €	☰
Pot-au-feu de foie gras IGP Sud Ouest, sauce veloutée	18,00 €	☰

- PLATS -

Dos de maigre Label Rouge (origine Corse), croquettes d'igname et trompettes de la mort	19,00 €	☰
Filet de lieu jaune de Vendée, cromesqui de blettes, yacon rôti	21,00 €	☰
Pièces de boeuf charolais en deux cuissons, boulangère de potimarron	23,00 €	☰
Carré de porc ibérique, cardons et châtaignes	25,00 €	☰

- FROMAGE -

Tomme des Vosges au sapin et mignon fumé	7,50 €	☰
--	--------	---

- DESSERTS -

Tatin aux pommes, sablé châtaigne, glace aux noix	7,50 €	☰
Palet gourmand tout chocolat	8,50 €	☰
Lingot biscuit rose, rose, rose	8,50 €	☰
Mandarine, pain d'épices, biscuit streusel	9,50 €	☰

- Prix Nets -