



**Formule Déjeuner: du Lundi au Samedi (hors jours fériés)**  
**2 plats : 28€ - 3 plats 38€**

Salade mêlée du Berger Gascon  
Marinade de saumon au citron vert et huile d'olive  
Soupière de moules de bouchot, crème safranée  
Fricassée d'escargots de bourgogne à la crème d'ail et champignons  
Ravioles de chèvre frais au pistou et tomates confites

\*\*\*

Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral, sauce béarnaise  
Dos de cabillaud cuit à la vapeur, beurre de tomates  
Marmite du pêcheur à la phocéenne  
Pavé de boeuf charolais poêlé, sauce au roquefort  
Fricassé de rognons de veau à la graine de moutarde  
Mignons de porc fermier rôtis aux baies de genévrier

\*\*\*

Le plateau des fromages affinés  
Assiettes de sorbets aux fruits frais de saison  
Moelleux au chocolat tiède, sauce aux griottines  
Parfait glacé au café, sauce arabica  
Crème brûlée à la vanille bourbon et cassonade  
Assiette gourmande de desserts  
Terrine de crêpes aux pommes, sauce caramel  
Tarte soufflée aux griottes, crème anglaise

**Pour le Diner : tous les soirs (sauf St Valentin)**  
**3 plats 38 € - 4 plats 44 €**

Oeufs pochés en cocotte à la crème d'oseille et julienne de saumon fumé  
Croustade d'escargots de Bourgogne au champagne  
Marinade de saumon d'Ecosse au citron vert et huile d'olive  
Soupière de moules de Bouchot à la crème d'Isigny  
Terrine de foies de volaille à la fine champagne, confiture d'oignons doux

\*\*\*

Minute de poisson cuit à la vapeur,  
beurre aux herbes fraîches  
Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral  
Dos de cabillaud rôti au carvi grillé,  
émulsion d'huile d'olive  
Fricassé de rognons de veau à la graine de moutarde  
Pavé de boeuf charolais poêlé au poivre gris concassé  
Filet de canard de Barbarie rôti au miel épicé et citron

\*\*\*

Le plateau des fromages affinés ou  
fromage blanc de campagne

\*\*\*

Sablé crémeux au chocolat amer, sauce griottines  
Terrine aux pommes, sauce caramel  
Dessert du roi au chocolat et aux amandes  
Miroir à la noix de coco et coulis de mangue  
Feuilleté aux marrons et à l'Armagnac, coulis de cacao

\*\*\*

Nos menus varient selon les saisons et le marché du chef  
Notre cave est composée de 150 crus différents.