

LES ENTREES

Les Œufs Façon Meurette au Chardonnay <i>Soft boiled eggs in a white wine sauce with bacon</i>		11 €
Le Jambon Persillé, Crostini de Pain d'Epices et Moutarde à l'Ancienne <i>Ham terrine with Mustard garlic and Parsley with a Toast of Gingerbread</i>		12 €
Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux <i>Burgundy snails with a Mild Garlic cream sauce</i>		14 €
Le Millefeuille de Saumon fumé au Chèvre frais, crème d'Avruga au Citron <i>Smoked Salmon Millefeuille with Lemon and Avruga cream</i>		15 €
Le Foie Gras aux Fruits secs, Confit d'Oignons rouges et Pain Campagne <i>Terrine of Foie Gras with dried Fruits, Red onions Chutney and toasted Bread</i>		17 €

COTE JARDIN

Le Risotto de Calamars à l'Encre de Seiche <i>Squid Ink Risotto with Squid</i>	Entrée/Plat
	14 €/ 18 €

LES POISSONS

Le Cabillaud à la Dieppoise, Pâtes Zita aux Herbes <i>Cod 'à la Dieppoise', Zita Pasta with Herb</i>	22 €
Le Filet de Bar, Légumes mijotés et Avruga <i>Fillet of Sea Bass, Mixed Vegetables and Herring Roe</i>	23 €

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Le Petit Salé au Chou, sauce Moutarde <i>Salt pork with Cabbage, Mustard sauce</i>	21 €
Le Suprême de Volaille fermière aux Amandes, Mousseline de Pommes de Terre, sauce Albufera <i>Farm Chicken with Almonds, Mashed Potatoes and Cream sauce</i>	23 €

LES PLATS A DEGUSTER A DEUX

Le Biscuit de Sandre aux Ecrevisses, Céleri cuit à l'Etuvée, sauce Américaine <i>Pike Perch cake with Fresh water Crayfish and a Lobster sauce</i>	P/pers 23 €
Le Chateaubriand (400 g), Gratin de Pommes de Terre et Champignons (origine France) <i>Chateaubriand with Mushrooms and Dauphinoise potatoes</i>	P/pers 30 €

LES FROMAGES

La Sélection de Fromages Frais & Affinés <i>Selection of Fresh and Ripe Cheeses</i>	8 €
--	-----

LES DESSERTS

La Crème brûlée Chocolat Passion <i>Chocolate Passion fruit crème brûlée</i>	9 €
Le Crumble Pomme Coing, glace au Miel <i>Apple Quince crumble, Honey ice cream</i>	
La Tartelette Café et Poires épicées <i>Coffee and Spiced Pear tart</i>	



Les Plats bourguignons de Chez Nous, revus et corrigés...