

Carte et menus

Les Salades :

	Petite	Grande
Salade Rocamadour (gésiers, pdt, magrets de canard)	11,50 €	15,00 €
Salade Paysanne (pdt, œuf poché, emmental, jambon)	11,00 €	14,00 €
Salade du Petit pari (pdt, œuf au plat, bacon et roquefort)	11.50 €	15.00 €
Salade de chèvre miel sur toast	8.50 €	13.00€

Les entrées :

- Terrine de lapin au ratafia	7,50 €	- Cocotte d'andouillette au Langres	9,00 €
- Terrine de foie gras et sa compotée d'oignon	14.00 €	- Tatin d'endive et son émulsion au vin jaune	10,50 €
- Cassolette de ris de veau	12,50 €	- Verrine mousse foie gras et pomme poêlée	11.50 €
- Brochette de gambas et st-jacques	11.50 €	-Cassolette de moules et crevettes au curry	9.00 €
- Salade de gésiers et lardons	7.50€	- Millefeuille de saumon et mascarpone	9.00 €
- Salade de gésiers lardons et magret	9.00€	- Duo de choux à la mousse avocat et crabe	9.00€

Les poissons :

- Duo de sandre et gambas sur fricassée de choux vert et lardons	23,00 €		
- Dos de cabillaud et son duo de tagliatelle et courgette	20,00 €		
- Fricassée de Gambas au lard fumé	25,50 €	- Lasagne de saumon et courgette	18.50 €

Les Viandes

- Jambon braisé et pomme frites	18.50 €	- Emincé de poulet mariné tomate et basilic au tagliatelle fraîche	18,50 €
- Rognon de veau entier poêlé	24,00 €	- Souris d'agneau et son jus au thym	21,50 €
- Filet de bœuf aux morilles	25,00 €	- Croustillant d'émincé de veau	19.50 €
- Tête de veau sauce gribiche	18.50€	- Onglet de bœuf à l'échalotte	19,50 €
- Brochette de bœuf sauce camembert	18.50 €	- Fricassée de rognon de veau au porto	20.00 €

Desserts : (8,50 €)

Fondue au chocolat et ses fruits frais **ou** Œufs à la neige et crème anglaise **ou** Tiramisu framboise **ou** Liégeois de pomme et glace caramel **ou** Crème brûlée **ou** Crumble pomme et framboise **ou** Bavarois Bounty noix de coco **ou** Pavlova exotique (mangue, ananas, kiwi et coulis exotique).

Ardoise fromagère (camembert, brochette emmental/raisin, Langres et Chaource) 6.00€

Formule Brasserie

Plat principal 18,50 €

SAUF LE DIMANCHE

Entrée / plat principal ou plat dessert 26,00 €

Menu complet 30,00 €

Œuf cocotte au Langres

Duo de chou à la mousse d'avocat et crabe

Salade de gésiers et lardons

Terrine de lapin au ratafia

Cassolette moules, crevettes au curry

Lasagne de saumon et courgette

Jambon braisé et pomme frites

Emincé de poulet mariné tomate et basilic au tagliatelle fraîche

Brochette de bœuf sauce camembert

Tête de veau sauce gribiche et frites

2 boules de glace **ou** Œuf à la neige **ou** Liégeois de pomme
glace caramel **ou** Bavaois Bounty **ou** Tiramisu aux
framboises.

Menu Tradition 37,00 €

Cocotte d'andouillette au Langres

Salade de chèvre et miel sur toasts,

Tatin d'endive et son émulsion au vin jaune,

Salade gésier, lardons et magret,

Verrine de pomme poêlée et mousse foie gras,

Millefeuille saumon et mascarpone,

Souris d'agneau et son jus au thym

Croustillant d'émincé de veau,

Dos de cabillaud au tagliatelle fraîche et courgette,

Onglet de bœuf à l'échalotte

Fricassée de rognon de veau au porto,

Ardoise fromagère ou dessert de votre choix

Menu gourmets 48.00 €

Cassolette de ris de veau et champignons **ou** Brochette de gambas et
St-jacques **ou** Terrine de foie gras et sa compotée d'oignon,

Rognon de veau entier poêlé **ou** Duo de sandre et gambas sur fricassée de choux
vert et lardons **ou** Filet de bœuf aux morilles.

Ardoise fromagère **et** dessert de la liste.