






A la Carte

Entrées

Crème de Fèves, Œufs Parfaits Sauce Vin Jaune 	10€
Maquereaux marinés, Guacamole, Rockette et Tarama	11€
Huitres Fines de Claire N°3, concombre, crème raifort et Radis 	16€
Duo d'Asperges, Ricotta à l'ail, Tuiles soufflées 	14€

Plats

Ballotine de Volaille Fermière Label Rouge, Polenta crémeuse, sauté de Champignons	22€
Flan de Petit Pois et en salade, échalotes confites, bouillon Vert 	22€
Lieu Jaune de Ligne, Endive en deux façons, sauce agrumes 	24€
Cotes et épaule d'agneau confite, purée et carottes fanes	29€
Omble Chevalier, autour du Fenouil et du Chou Rave, rafraichis à la pomme verte	28€

Sélection Buchère (Ardoise)

Assiette de fromages	10€
----------------------	-----

Dessert

Banana Bread couverture chocolat, Bananes rôties	9€
Pancakes, crémeux et pommes caramélisées, Glace sirop d'érable	9€
Meringue, touche de Citron Vert, ganache et glace Coco	10€
Lingot craquant Chocolat Nbisettes, praliné et son crémeux	11€
Pithiviers fondant	7€
Pithiviers « l'Original » <i>Les amandes de Pithiviers</i>	11€
Café gourmand	10€
Coupe de Glace du moment	9€