



À PARTAGER À L'APÉRITIF

SALAISON DE GIBIER	8 €
CROCK'COMTÉ, JAMBON DE PARIS  	8 €

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT, CRÈME DE MAÏS, PIMENT D'ESPELETTE  	12 €
PITHIVIERS DE COLVERT, FOIE GRAS, MÂCHE, VINAIGRETTE CHAUDE À L'HYSOPE  	18 €
CHOU FARCI DE LANGOUSTINES, BISQUE CRÉMÉE, CITRON VERT   	16 €

PLATS

BLANQUETTE DE VEAU, RIZ PILAF, LIVÈCHE  	18 €
SANDRE GRILLÉ, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, SAFRAN, CHORIZO   	23 €
VOLAILLE RÔTIE, TAGLIATELLES, CHAMPIGNONS DES BOIS, AIL ET PERSIL   	22 €
SUGGESTION DU JOUR	

LE TROU SOLOGNOT

6 €

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS  	10 €
--	------

DESSERTS

TIRAMISU  	8 €
RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ   	8 €
TARTE BOURDALOUE, GLACE VANILLE    	9 €

MENU DE LA PETITE BÉCASSE • 14 €

menu enfant

ŒUF MIMOSA  	
VOLAILLE OU POISSON, LÉGUMES OU POMMES DE TERRE 	
RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ  	

MENU DÉJEUNER

*voir nos suggestions du jour sur l'ardoise
hors samedis, dimanches et jours fériés*

ENTRÉE, PLAT *ou* PLAT, DESSERT • 19 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 25€

Des options sans gluten et végétariennes sont disponibles sur demande. N'hésitez pas à solliciter notre équipe !

 cacahuète	 lactose	 sésame	 mollusques	 œuf	 moutarde	 dioxyde de soufre et sulfites	
 céleri	 gluten	 lupin	 crustacés	 soja	 fruits à coques	 poisson	 végétarien

Prix nets en euros (taxes et service compris). Toutes nos viandes sont d'origine française, sélectionnées avec soin.