



# ENTREES

Cassolette d'escargots à la crème persillade et aux champignons **15.50€**  
*Snail and mushroom stew*

Velouté de potimarron, concassé de châtaigne, huile de noisette **Veg 12.50€**  
*Creamy onion squash soup, crushed chestnut and hazelnut oil*

Aumonière de chèvre à la Poire Tapée de Touraine et miel **Veg 8.50€**  
*Honey, goat cheese and Touraine Poire Tapée in a filo parcel*



# SALADE

La salade du chef : Poulet, chorizo, Comté, tomates, œuf poché, poivrons, salade **14.50€**  
*Chicken, chorizo, Comté cheese, tomatoes, poched egg, peppers, green salad*



# POISSON

Médailon de lotte façon tajine aux citrons confits, variante de carottes glacées **21.50€**  
*Monkfish medallion cooked in a Tajine style with lemon confit served with glazed rainbow carrots*



# VIANDES

**Toutes nos viandes sont d'origine française**



Jarret de porc caramélisé, poêlée de choux et pommes fondantes **16.50€**  
*Caramelized ham hock, pan fried cabbage and potatoes*

Côtes de veau flambées au Cognac, sauce forestière et galette de patate douce **19.50€**  
*Veal rib flambée with Cognac, mushroom sauce and sweet potatoe patty*

Entrecôte 300g servie avec des potatoes maisons, sauce au choix **27.50€**  
*Rib-eye steak 12oz, homemade steak fries, sauce*

**Supplément sauce 2€: poivre, bleu, béarnaise**  
*Extra sauce 2€: pepper, blue cheese, bearnaise*

**Supplément garniture 5€ : potatoes, salade, galette de patates douces, poêlée de choux**  
*Extra side 5€ : homemade steak fries, green salad, sweet potatoe patty, pan fried cabbage*