

## Dessert

---



**Salade de Crottin de Chèvre**

8  
€



**Crème brûlée au sucre d'orge**

9  
€

## Desserts

---



**Profiteroles au chocolat**

8  
€



**Café Gourmand**

8  
€

## Starter

---



**Foie gras de canard mi-cuit maison et sa confiture de figues**

15  
€



**Oeufs pêchés au foie gras de canard**

10  
€



**Oeufs pochés au Roquefort**

7  
€



**Tartine de brie de Meaux AOP et sa verdure**

10  
€



**Oeufs pochés au brie de Meaux AOP**

9  
€

## Main Course

---



**Entrecôte 300 grs au foie gras de canard /Ou brie de Meaux AOP**

23  
€



**Noix de Saint Jacques flambées au Whisky**

23  
€



**Onglet de veau à l'échalotes**

18  
€



**Confit de canard à la Lyonnaise**

17  
€



**Ris de veau à la normande**

25  
€



**Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne**

19  
€



**Mélo mélo de rognon et ris de veau**

23  
€



**Filet de sandre à la sauce tomatée**

19  
€



**Aiguillettes de canard caramélisées au Balsamique**

19  
€



**Entrecôte 300 grs sauce Roquefort ou échalotes**

21  
€