

## (les formules du midi) :

Pressé de queue de bœuf à la graine de moutarde, rémoulade de navets

ou

Tartine de sardine roquette et tomates séchées

ou

Entrée du jour

~~~~

Volaille fermière braisée au crémant de bourgogne

ou

Filet de langue et fricassée de coquillages

ou

Plat du jour

~~~~

Epoisses affinée et mesclun à l'huile de noix

~~~~

Soufflé glacé au Grand Marnier

ou

Chocolat fondant cœur ivoire

ou

Salade de fruit frais, sorbet fromage blanc

ou

Dessert du jour

(fromage et dessert : 28€)

(fromage ou dessert : 25€)

## (la carte du midi) :

### entrées

Quenelle de sandre bisque de crustacés 15€

Foie gras de canard mi-cuit, olives et tomates séchées 17€

Salade de roquette, jambon de parme et parmesan 13€

~~~~

### plats

Sole meunière, vermicelles craquants 26€

Rouget barbet grillé, barigoule de légumes 24€

Entrecôte charolaise, pommes pont neuf, sauce béarnaise 21€

~~~~