

Délices et Gourmandises

Faïsselle de fromage blanc aux herbes fraîches ou coulis de fruits rouges Soft white cheese with fresh herbs or red fruit topping	7 €
Sélection de trois fromages régionaux frais et affinés, salade aux noix Selection of three regional fresh and matured cheeses	9,50 €
Salade de fruits frais au sirop de gingembre Fresh fruit salad in ginger syrup	8,50 €
Nage de fraises, olives noires confites et sorbet citron Fresh strawberries and confit olives in light syrup	8,50 €
Poire pochée dans un sirop léger à la vanille Bourbon, sorbet poire Poached pear in vanilla syrup, pear sorbet	8,50 €
Clafoutis de pain d'épices aux baies de cassis Gingerbread clafoutis with blackberries	9,50 €
Variation de sorbets et glaces Mixing ice cream and sorbets	9 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon Bourbon vanilla flavoured "crème brûlée"	9,50 €
Vacherin maison sorbets fruits rouges Home made iced vacherin with red fruits sorbets	9,50 €
Compotée de rhubarbe aux fraises Compote of rhubarb and strawberries	9,50 €
Coupe bourguignonne (sorbet framboise, cassis citron, coulis de fruits, chantilly) Burgundian ice dessert (raspberry, blackberry and lemon sorbet, coulis, chantilly)	10 €
Moelleux au chocolat, glace vanille (cuisson 10') Chocolate cake with vanilla ice cream (10 minutes cooking)	10 €

Menu Enfant / Kids'

Menu 14 €

(Jusqu'à 12 ans / until 12)

Steak haché de Bœuf Français

Mini piece of French Beef

ou/or

Escalope de volaille à la crème

Chicken filet with cream

Pommes de terre frites ou pâtes au beurre

French fries or pasta with butter

+

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace

Chocolate mousse or 2 ice cream scoops