

Menu Terroir à 27 €

Cassolette d'escargots de Bourgogne à la Charitoise (vin blanc, lardons, persillade...)

Cassolette of Burgundy snails "charité" fashion, with wine, lardons and parsley

Tarte fine de canard aux champignons

Tart of duck with mushrooms

Jambon persillé de Bourgogne Burgundy ham

Terrine de foie gras de canard et sa confiture de figes (+3€)

Terrine of duck with figs marmelade

Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre

Piece of zander with butter sauce and Sancerre

Filet de cannette farcie aux champignons

Duck stuffed with mushrooms

Emincés de veau ,sauce crémeuse aux morilles

Thinly sliced veal with morel cream sauce

Pavé de cerf sauce aux airelles

Deer steak with cranberries

Assiette de fromages ou fromage blanc de campagne + 4€

Cheese , or country cream cheese + 4 €

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Iced nougat

Poire au vin et sa glace spéculos

Pear wine with spéculos ice cream

Fondant à la noix de coco et sa glace chocolat Suisse

Fondant with coconut and Swiss chocolate ice cream

Crème brûlée du chef

The chef's spécial crème brûlée

Moelleux au chocolat et sa glace nougat

Chocolate cake with nougat ice cream

Coupe de glace 3 boules, ice cream

..... chantilly +0,30€

Café Gourmand

Coffee with small dessert +2€

Les entrées :

Salade de chèvre chaud aux noix et tomates cerises..... 7€

Hot goat's milk cheese salad with nut and tomato

Terrine de sanglier Terrine of boar 7€

Terrine de foie gras de canard et sa confiture de figues 12 €

Terrine of duck with figs marmelade

Jambon persillé de Bourgogne 7€

Burgundy ham

Cassolette d'escargots de Bourgogne à la Charitoise (vin blanc, lardons, persillade)..... 9€

Cassolette of Burgundy snails with wine parsley and lardons

Tarte fine de canard aux champignons 9€

Tart of duck with mushrooms

Les viandes et poissons :

Filet de cannette farcie aux champignons 17€

Duck stuffed with mushrooms

Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre 17€

Piece of zander with butter sauce and Sancerre

Emincés de veau ,sauce crémeuse aux morilles 17€

Thinly sliced veal with morel cream sauce

Pavé de cerf sauce aux airelles 17€

Deer steak with cranberries

Petite salade verte 3€ Assiette de frites(chips)..... 5€

Assiette de soupe 5€

*La commande d'un plat chaud, à la carte demande 15 minutes minimum d'attente
pour sa préparation et sa cuisson ,car nous travaillons avec des produits frais,
merci de votre compréhension.*

Les Desserts:

<i>Assiette de fromages</i>	4,50 €
<i>Cheese plate</i>		
<i>Fromage blanc de campagne</i>	4,50 €
<i>Country cream cheese</i>		
<i>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</i>	4,50 €
<i>Iced nougat</i>		
<i>Poire au vin et sa glace spéculos</i>	4,50 €
<i>Pear wine with spéculos ice cream</i>		
<i>Fondant à la noix de coco et sa glace chocolat Suisse</i>	4,50 €
<i>Fondant with coconut and Swiss chocolate ice cream</i>		
<i>Crème brûlée du chef</i>	6 €
<i>The chef's spécial crème brûlée</i>		
<i>Moelleux au chocolat et sa glace nougat</i>	4,50 €
<i>Chocolate cake with nougat ice cream</i>		
<i>Café Gourmand</i>	6,50€
<i>Coffee with small dessert</i>		
<i>Coupe de glace 1 boule..... 2€ ,ice cream</i>chantilly	+0,30€

Les 11 parfums des glaces artisanales au choix

VANILLE Bourbon de Madagascar	Café pur Arabica
Menthe chocolat	FRAISE SENGAL
CHOCOLAT Suisse avec copeaux de chocolat	Citron vert
PISTACHE de Sicile aux éclats de pistache	RHUM RAISIN
CASSIS NOIR de Bourgogne	NOUGAT de Montélimar
SPECULOOS de Belgique	

Irish coffee (café, whisky, chantilly).....8€