

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

Duo de gambas flambées au cognac et verrine de chaire de crabe

Flambeed prawns with cognac, crabmeat and mayonnaise

Jambon persillé de Bourgogne Burgundy ham

Terrine de foie gras de canard et sa confiture de figues (+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

Pavé de filet de bœuf sauce bourguignonne Beef steak with red wine sauce

Pavé de cerf sauce aux aïelles 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

Tarte pommes-noix et sa crème anglaise à la vanille Apple pie nuts and custard

Crème brûlée du chef The chef's spécial crème brûlée

Chou à la crème et ses morceaux d'ananas cream puff with pineapple

Coupe de glace 3 boules, ice cream chantilly +0,30€

Café Gourmand Coffee with small dessert +2€

Les entrées :

<i>Salade de chèvre chaud aux noix et tomates cerises.....</i>	<i>7€</i>
<i>Hot goat's milk cheese salad with nuts and tomato</i>	
<i>Terrine de sanglier Terrine of boar</i>	<i>7€</i>
<i>Terrine de foie gras de canard et sa confiture de figues</i>	<i>12 €</i>
<i>Terrine of duck with figs marmelade</i>	
<i>Jambon persillé de Bourgogne Burgundy ham</i>	<i>7€</i>
<i>Duo de gambas flambées au cognac et terrine de chair de crabe ...</i>	<i>9€</i>
<i>Flambeed prawns with cognac , crabmeat and mayonnaise</i>	
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne à la Charitoise (vin blanc , lardons , persillade).....</i>	<i>9€</i>
<i>Cassolette of Burgundy snails with wine parsley and lardons</i>	
<i>Tarte fine de canard aux champignons</i>	<i>9€</i>
<i>Tart of duck with mushrooms</i>	

Les viandes et poissons :

<i>Filet de cannette farcie aux champignons</i>	<i>17€</i>	
<i>Duck stuffed with mushrooms</i>		
<i>Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre</i>	<i>17€</i>	
<i>Piece of zander with butter sauce and Sancerre</i>		
<i>Pavé de filet de bœuf sauce bourguignonne</i>	<i>17€</i>	
<i>Beef steak with red wine sauce</i>		
<i>Pavé de cerf sauce aux airelles</i>	<i>17€</i>	
<i>Deer steak with cranberries</i>		
<i>Petite salade verte</i>	<i>3€</i>	
<i>Assiette de frites (chips).....</i>	<i>5€</i>	
<i>Assiette de soupe</i>		<i>5€</i>

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>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>Tarte pommes-noix et sa crème anglaise à la vanille</i>4,50€
<i>Apple pie nuts and custard</i>	
<i>Chou à la crème et ses morceaux d'ananas</i>4,50€
<i>Cream puff with pineapple</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 SENG
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€