

# Menu Pom d'Or à 27 €

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

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

*Feuilleté de gambas flambées au Cognac*

*Puff pastry prawns with cognac sauce*

*Jambon persillé de Bourgogne*

*Burgundy ham*

*Terrine de foie gras de canard et son confit d'oignons au Porto (+3€)*

*Terrine of duck with onions with Porto*

---

*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*

*Sauté de Cerf façon Bourguignonne*

*Deer sauteed with red wine sauce*

*Filet de sanglier sauce échalottes*

*Wild Boar sauce with Shallots*

---

**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*

*Gâteau au chocolat et sa glace vanille*

*Chocolate cake with vanilla ice cream*

*Crème aux œufs à la vanille sur sa compotée pomme-rhubarbe*

*Egg cream with stewed rhubarb-apple*

*Coupe de glace 3 boules, ice cream*

*..... chantilly +0,30€*

*Café Gourmand*

*Coffee with small dessert ..... +2€*

## Les entrées :

<i>Cassolette d'escargots de Loire à la Charitoise (vin blanc, lardons, persillade...)</i>	
<i>Cassolette of Loire snails "charité" fashion, with wine, lardons and parsley</i>	..... 9 €
<i>Feuilleté de gambas flambées au Cognac</i>	..... 9 €
<i>Puff pastry prawns with cognac sauce</i>	
<i>Jambon persillé de Bourgogne</i>	..... 9 €
<i>Burgundy ham</i>	
<i>Terrine de foie gras de canard et son confit d'oignons au Porto ...</i>	12 €
<i>Terrine of duck with oignons with Porto</i>	
<i>Terrine de Chevreuil aux Trompettes de la Mort</i>	..... 7 €
<i>Roe Terrine with mushrooms</i>	
<i>Quiche aux poireaux et au Bleu d'Auvergne</i>	..... 7 €
<i>Quiche with leeks and Cheese</i>	

## Les viandes et poissons :

<i>Filet de cannette farcie aux champignons</i>	..... 17€
<i>Duck stuffed with mushrooms</i>	
<i>Pavé de sandre sauce beurre blanc au Sancerre</i>	..... 17€
<i>Piece of zander with butter sauce and Sancerre</i>	
<i>Sauté de Cerf façon Bourguignonne</i>	..... 17 €
<i>Deer sauteed with red wine sauce</i>	
<i>Filet de sanglier sauce échalottes</i>	..... 17 €
<i>Wild Boar sauce with Shallots</i>	
<i>Petite salade verte</i> .....	3€
<i>Assiette de frites (chips)</i> .....	5€
<i>Assiette de soupe</i> .....	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>	.....	6 €
<i>Pear wine with spéculos ice cream</i>		
<i>Gâteau au chocolat et sa glace vanille</i>	.....	6 €
<i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>		
<i>Crème aux œufs à la vanille sur sa compotée pomme-rhubarbe</i>	.....	6 €
<i>Egg cream with stewed rhubarb-apple</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€
<i>Irish coffee (café, whisky, chantilly).....</i>		8€

## Les 11 parfums des glaces artisanales au choix

<b>VANILLE Bourbon de Madagascar</b> .....	<b>Café pur Arabica</b>
<b>Menthe chocolat</b> .....	<b>FRAISE SENG</b>
<b>CHOCOLAT Suisse avec copeaux de chocolat</b> .....	<b>Citron vert</b>
<b>PISTACHE de Sicile aux éclats de pistache.....</b>	<b>RHUM RAISIN</b>
<b>CASSIS NOIR de Bourgogne</b> .....	<b>Caramel beurre salé</b>
<b>SPECULOOS de Belgique</b>	

