

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 échalotes et airelles *Wild Boar sauce with Shallots and berries*

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 vanille *Pear wine with vanilla ice cream*

Moelleux au chocolat et sa glace caramel beurre salé

Chocolate cake with caramel ice cream

Crème brûlée et son coulis mangue passion *crème brûlée on passion fruit coulis*

Feuilleté au beurre façon kouign-amann, crème chantilly et compotée de pommes

Puff pastry with butter whipped cream and 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 Sanglier</i> 7 €
<i>Boar terrine</i>	
<i>Florentine de saumon aux épinards</i> 7 €
<i>Florentine salmon with spinach</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 échalotes et airelles</i> 17 €
<i>Wild Boar sauce with Shallots and berries</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 vanille</i> 6 €
<i>Pear wine with vanilla ice cream</i>	
<i>Moelleux au chocolat et sa glace caramel beurre salé</i> 6 €
<i>Chocolate cake with caramel ice cream</i>	
<i>Crème brûlée et son coulis mangue passion</i> 6 €
<i>crème brûlée on passion fruit coulis</i>	
<i>Feuilleté au beurre façon kouign-amann, crème chantilly et compotée de pommes</i>	
<i>Puff pastry with butter whipped cream and apple</i> 6€
<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, wiskey, chantilly).....</i>	<i>8€</i>

Les 11 parfums des glaces artisanales au choix

VANILLE Bourbon de Madagascar	Café pur Arabica
Menthe chocolat	FRAISE
CHOCOLAT Suisse avec copeaux de chocolat	Citron vert
PISTACHE de Sicile aux éclats de pistache.....	RHUM RAISIN
CASSIS NOIR de Bourgogne	Caramel beurre salé
Abricot	