

Apéritifs

Coupe de Champagne Brice <i>ou</i> Kir Royal au Champagne Brice - 12 cl.	11,50
Kir au Sauvignon - 12 cl.	4,20
Martini, Suze, Campari, Porto, Muscat, Pineau, Lillet - 5 cl.	5,50
Anis, Pastis 51, Ricard - 2 cl.	4,70
Gewürztraminer Vendanges Tardives - Aoc - 07 - 12 cl.	11,50

En Attendant, ou Pour Grignoter

Flûtes de Pain Craquantes Accompagnées de : Caviar d'Aubergines, Rillettes de Saumon, Mousse de Chèvre Frais	6,50
Avec un Verre de Vin (15cl.) au Choix : St. Nicolas de Bourgueil Aoc, Chardonnay du Pays d'Oc, Rosé Côtes de Provence Aoc	10,00

Entrées

<i>Entrée du Jour à l'Ardoise</i>	6,50
Saumon Mariné à l'Aneth, Tartare de Légumes au Citron Vert	10,50
Oeuf Cocotte à la Crème de Cèpes et ses Mouillettes de Pain de Campagne "Bio"	10,50
Gros Escargots de Bourgogne, Farcis au Beurre d'Ail	Les 6 : 7,00 Les 12 : 13,00
Salade d'Automne aux Croustillants de Chèvre Chaud, Réduction Balsamique	12,00
Foie Gras de Canard, Chutney de Poires	18,50
Toasts de Campagne "Bio" Grillés	
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,00
Crème de Châtaigne, Emulsion de Lard Fumé	9,00

Grandes Salades

Salade César Romaine, Copeaux de Parmesan, Tomates Confités, Blanc de Volaille, Croutons Dorés, Chips de Lard	15,50
Salade Nordique Mesclun, Saumon Fumé, Haddock, Pommes de Terre, Pommes Granny Smith, Carottes, Concombre, Navet, Crème Fraîche à l'Aneth	16,50

Petites Faims

Assiette de Légumes de Saison Vapeur au Pistou	16,50
Club Sandwich Poulet & Bacon, Mesclun ou Frites	15,50
Croque-Monsieur ou Madame au Pain de Campagne "Bio", Salade	11,00
Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive et Parmesan Mesclun & Frites	15,50
Risotto Crémeux aux Champignons des Bois	16,50
Tagliatelles Fraîches aux Deux Saumons, Crème à l'Aneth	16,50

Plats

Pavé de Thon à la Plancha aux Sésames, Wok de Légumes, Sauce Teriyaki	24,00
Dos de Cabillaud Rôti, Risotto aux Champignons des Bois	22,00
Pavé de Saumon Grillé, Tagliatelles de Légumes, Emulsion au Saté	19,50
Filet de Daurade à la Plancha, Poêlée de Topinambours & Pleurotes	22,00
Noix de Saint Jacques Poêlées, Lentilles Crémeuses Emulsion de Muscade	25,00

<i>Plat du Jour à l'Ardoise</i>	17,00
Entrecôte de Bœuf Grillée, Sauce Poivre, Frites	24,00
Suprême de Volaille Rôti "Chasseur", Pommes Fondantes	21,50
Tartare de Bœuf au Couteau Cru ou à Peine Poêlé, Salade ou Frites	19,50
Epaule d'Agneau Confitée, Caviar d'Aubergines à la Coriandre	22,50
Cheeseburger « les éditeurs », Salade ou Frites	20,50
Tranche de Foie de Veau Poêlée, Sauce Balsamique Purée Maison	21,50

Desserts

Faisselle Nature <i>ou</i> Coulis de Fruits Rouges <i>ou</i> Herbes Fraîches	6,50
Comté <i>ou</i> Sainte Maure <i>ou</i> Camembert au Lait Cru	7,00
Assiette de 3 Fromages	10,00
Café Gourmand	9,00
<i>Dessert du Jour à l'Ardoise</i>	6,50
Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande	9,50
Brioche en Pain Perdu, Glace Caramel & Morceaux de Caramel Fondant	8,50
Entremets Poire Chocolat, Crème Anglaise	8,50
Tarte Tatin Crème Fraîche	8,50
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	7,50
Glaces : Café Espresso, Caramel & Morceaux de Caramel Fondant, Chocolat, Vanille Bourbon.	La Boule 2,50
Sorbets : Cassis, Citron Vert au Gingembre Confit, Framboise, Mandarine des Montagnes, Muscat.	La Boule 2,50
Coupe Tout Chocolat Glace Chocolat Blanc, Glace Chocolat Noir, Glace Chocolat & Eclats de Noisettes, Brownies aux Noix, Chantilly, Sauce Chocolat,	9,50
Coupe Pralinée Glace Pralinée, Glace Caramel avec Morceaux, Noisettes Caramélisées, Sauce Caramel, Chantilly	9,50