

# La Carte

## Entrées

Ravioles de homard bouillon mousseux de crustacés  
25€

Complicité de foie gras et Saint -Jacques aux agrumes  
26€

Chorale d'escargot et croustillant d'œuf, jus truffé  
23€

## Poissons

Quenelles de sandre aux écrevisses du Coq Hardi  
26€

Noix de Saint-Jacques rôties en croûte de cazette  
29€

Suggestion poisson du jour selon arrivage

### Menu végétarien sur demande

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais,  
il peut arriver que certains produits soient manquants, veuillez-nous en excuser.

Le pain est fabriqué chaque jour par nos soins

Pain sans gluten maison à la demande

**Un plat servi pour 2 supplément 5 €**

# La Carte

## Viandes

Ris de veau croustillant persillade au citron confit 34€

Pigeon rôti au miel d'épices chartreuse de foie gras  
31€

Filet de bœuf à la lie de vin de sancerre 31€

Suggestion du jour

### Chariot de fromages

9,50€

### Desserts

11,50€

Contraste café chocolat grand cru

Le millefeuille à l'instant

La pomme punie

Dessert du jour 9,50€

N'hésitez pas à nous faire savoir toutes sensibilités envers certains produits

### Menu Enfant jusqu'à 10 ans

Entrée plat ou plat dessert Prix net ttc 13.50€

Entrée, plat et dessert Prix net ttc 19.50€