

MENU



La Carte des Entrées



Velouté de champignons, poêlée de girolles et chanterelles	14 €
Salade de mâche, lardons, croutons, œuf dur	12 €
Gravlax de saumon maison, mousse d'aneth	12 €
Terrine de porc maison	10 €
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	x6 : 9 € / x12 : 17 €

Le Banc de l'Ecailler



Huîtres

	x 6	x 12
Spéciale Fine de Claire N°3	12 €	22 €
Spéciale Isigny N°3	15 €	28 €
Spéciale Impériale Breuil N°3	19 €	36 €
Spéciale Friandise Geay N°4	19 €	36 €

Crustacés

Crevettes roses Perle de Corail x5 & mayonnaise maison	12 €
Crevettes grises (les 100g)	
Bulots cuits (les 100g)	

Cuisine à Partager



Demie volaille de Bresse AOP, sauce morilles	entre 2 et 4 pers. 70 €
--	-------------------------

La Carte des Plats



Lasagne saumon, ricotta, épinards & salade verte	21 €
Lasagne bolognaise saumon & salade verte	21 €
Poire de bœuf Simmental, sauce au vin rouge, frites maison	22 €
Blanquette de veau, gratin de macaronis	26 €
Travers de porc régional caramélisé, frites maison	22 €
Grenouilles en persillade, gratin de macaronis	26 €
Risotto aux crevettes Black Tiger	24 €

La Cave à Fromages



Saint-Marcellin entier	6 €
Fromagerie Saint-Antoine	

Le Comptoir Sucré



Mousse de marrons maison	6 €
Poire pochée au sirop, coulis de chocolat	8 €
Baba au rhum arrosé	8 €
Cœur coulant au chocolat	6 €

Les plats sur commande

Minimum 48 heures à l'avance

Cochon de lait farci	Sur demande
Pâté en croute maison	Sur demande
Gigot d'agneau de 7 heures	180 - 260 €
Côte de bœuf maturée	dès 130 €/kg
Bar ou dorade royale en croute de sel	Sur demande