

## Planches à partager

Planche de fromages affinés par Joseph d'Hondt	16 €
Charcuteries artisanales de la Maison Louis Ospital	17 €
Planche de fromages affinés et charcuteries artisanales	18 €

## Entrées

Velouté de butternut, écume de châtaigne	11 €
Œuf marbré, façon meurette	11 €
Carpaccio de Saint Jacques, copeaux de radis multicolores	16 €
Foie gras de canard mi-cuit aux épices, chutney de fruits	18 €

## Plats

Cocotte de légumes de saison	15 €
Rigatonis gratinés au Brie de Meaux AOP	17 €
Rigatonis gratinés au Brie de Meaux AOP copeaux de truffes d'hiver	28 €
Pavé de saumon, mousseline de pannais au citron confit, navet boule d'or	28 €
Saint Jacques cuite en coquille, butternut et salsifis frit	32 €
Local cheese burger : Cuisiné à base de Moutarde et Brie de Meaux AOP	23 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	25 €
Filet de bœuf grillé 180grs, gratin dauphinois sauce poivre	35 €

### Menu du marché (servi du lundi au vendredi hors jour férié)

Entrée / plat ou plat / dessert	<b>29 €</b>
Entrée / plat / dessert	<b>35 €</b>

## Desserts

Glaces et sorbets artisanaux Philippe Faure (2 boules) <i>Vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, café, fraise, framboise, mangue, citron jaune, passion, fleur de lait</i>	8€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar bio	10 €
Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille	12 €
Millefeuilles vanille praliné	12 €
Tartelette aux pommes et fève de tonka	12 €
Café gourmand	11 €
Thé / chocolat chaud / cappuccino gourmand	13 €

## A toute heure

6 escargots, très gros calibre n°6	19 €
Sardinillas en boîte, beurre aux algues (à partager)	16 €
Parmentier de canard	18 €
Club poulet, pommes frites	20 €
Salade Caesar traditionnelle	22 €
Tartare de bœuf classique au couteau, pommes frites	23 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	25 €

### Menu enfant (Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans)

Nuggets ou steak haché, frites, une boule de glace, sirop à l'eau	<b>12 €</b>
--	-------------

**Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.**

*Tous nos plats sont faits maison.  
Prix nets en euros, service compris.  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*