

Menu 29€ : Entrée + Plat (*) + Fromage OU Dessert

Menu 36 € : Entrée + Plat (*) + Fromage ET Dessert

Menu 22€ (uniquement le MIDI) : Entrée + Plat (*) OU Plat (*) + Dessert

(*) = Supplément de 3 euros sur le pavé de Charolais dans les Menus

Les Entrées :

- *Salade de tomates, vinaigrette miellée, mesclun, mousse mozzarella* 15 €
Salade of tomatoes, vinaigrette with honey, mozzarella cheese mousse
- *Vichyssoise (soupe froide) de laitue, croûtons, fromage de chèvre aux arômes* 15 €
Cold leek, potato and lettuce soup with fresh cream, croutons, goat's cheese with herbs
- *Omelette plate « à la lorraine » servie froide, crème légère au son de moutarde* 15 €
Cold open omelette with cream and bacon, light cream with mustard bran
- *Carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'échalotes, câpres, parmesan, mélange de salade* 16 €
Beef carpaccio, shallot vinaigrette, capers, Parmesan cheese, mixed salad
- *Légumes du moment rafraîchis, sauce aux champignons* 19 €
Cooked seasonal vegetables served cold, mushroom sauce

Les Plats :

- *Pavé de bœuf Charolais poêlé (*)* : - *céréales comme un riz pilaf, sauce Choron* 23 €
Thick Charolais beef **OU**
 - *purée, sauce « beurre d'Epoisses »*
 - : - *cereals like a pilaf rice, Choron sauce***OR**
 - *mashed potatoes , Epoisses cheese sauce*
- *Cuisse de canard cuite au four pendant 7 heures, patate douce Macaire, jus de viande* 22 €
Duck leg baked for 7 hours, pan fried sweet potato, meat juice
- *Risotto crémeux « à la française » : petit pois, oignons et lard basque, sucrine* 17€
Risotto « à la française » : peas, onions and bacon, sucrine salad
- *Filet de merlu cuit au four, caviar d'aubergines au basilic, sauce curry* 19 €
Baked hake fillet, eggplant caviar with basil, curry sauce
- *Filet de dorade, purée de haricots blancs, citrons confits et mélange d'herbes* 19 €
Sea bream fillet, white kidney bean purée, candied lemon and mixed herbs

Les Fromages :

- *Assiette de Fromages Régionaux* 8 €
Assortiment of regional cheeses
- *Fromage Blanc (à la Crème ou Coulis de Fruits)* 5 €
Soft fresh cheese (with cream or red fruit coulis)

Les Desserts :

- *Coupe glacée "P'Tit Paradis"* 9 €
Ice cream cup "P'Tit Paradis"
- *Millefeuille au chocolat, coulis fruits rouges* 9 €
Chocolate millefeuille, red fruit coulis
- *Clafouti aux mûres, glace au lait d'amandes* 9 €
Blackberry batter-pudding, almond milk icecream
- *Yaourt « maison » à la vanille, fruits exotiques, crumble* 9 €
Homemade vanilla yogurt, exotic fruit, crumble
- *Tarte à la pêche, glace pistache* 9 €
Peach tart, pistachio icecream

Toute place occupée par un client non consommateur sera facturée 8€
Every seat occupied by a customer without consuming will be charged 8€