

Les Planchettes « apéro » à partager

- ❖ La Planchette de cochonnaille 6 €
- ❖ La Planchette mixte de charcuterie et de fromage 8 €

Les entrées

- ❖ Foie gras de canard maison, compotée d'oignons rouges et gelée au kirsch 18 €
- ❖ Salade de perches en friture, sauce tartare 16 €
- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé
 - La demi-douzaine 8 €
 - La douzaine 14 €
- ❖ Os à moelle, fleur de sel, pain à l'ail toasté (20min d'attente)
 - 1 pièce : 8 €
 - 2 pièces : 12 €
- ❖ Terrine de lapin aux noisettes maison et panaché de crudités 12 €
- ❖ Assortiment de charcuterie et de crudités 10 €

Les salades

- ❖ Salade vosgienne : lardons grillés, croûtons dorés, crème fraîche et œufs durs
 - Entrée : 13 €
 - Plat : 17 €
- ❖ Salade de chèvre :
 - aumônière de chèvre au miel Entrée : 14 €
 - toast de jambon cru et crottin de Chavignol Plat : 18 €
- ❖ Salade César revisitée : gambas grillées, saumon gravlax, sauce César, croûtons dorés et copeaux de parmesan
 - Entrée : 17 €
 - Plat : 21 €

Les poissons

- ❖ Filet de poisson du jour grillé à la plancha,
sauce vierge 24 €
- ❖ Filets de perche du Saulnois rôtis façon meunière
en entrée 17 €
en plat 24 €
- ❖ Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé
en entrée 14 €
en plat 18 €
- ❖ Filet de merlu grillé à la plancha,
espuma à l'andouille du Val d'Ajol 16 €

*Tous nos poissons, en plat, sont accompagnés
de féculents ainsi que de légumes du jour
et en entrée de salade verte.*

Les viandes

- ❖ Tête de veau aux deux sauces, pommes de terre vapeur,
œufs durs, oignons et câpres 16 €
- ❖ Suprême de poulet fermier Label rouge,
poché dans un bouillon au lait 16 €
- ❖ Andouillette de Troyes AAAAA grillée
(Association amicale des amateurs d'andouillette authentique) 18 €
- ❖ Entrecôte de bœuf grillée, beurre persillé 19 €
- ❖ Filet de canette rôti,
au vinaigre de framboise 21 €
- ❖ Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,
poivre vert ou roquefort 24 €

Toutes nos viandes sont garnies de féculents et de légumes du jour.

Les fromages

- ❖ Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte 6 €
- ❖ Assortiment de fromages de France affiné, salade verte 9 €
- ❖ Fromage blanc au sucre ou miel ou coulis de fruits rouges 6 €

Les desserts « traditionnels »

- ❖ Crème caramel aux œufs frais de Gélu-court 5 €
- ❖ Ile flottante maison aux pralines roses,
crème anglaise aux gousses de vanille 6 €
- ❖ Tarte aux fruits de saison selon le marché 6 €
- ❖ Dégustation de crèmes brûlées parfums pistache,
gousses de vanille et nutella 7 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 7 €
- ❖ Paris-Brest
garni d'une crème mousseline pralinée 8 €
- ❖ Moelleux au chocolat noir,
cœur fondant au chocolat blanc,
glace vanille (10min d'attente) 9 €

Tous ces desserts sont faits « maison »

Les plaisirs glacés

❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly	6 €
❖ Coupe deux boules arrosées	8 €
❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly	8 €
❖ Café liégeois, glace café, espresso et chantilly	8 €
❖ Chocolat liégeois, glace chocolat noir, chocolat chaud maison et chantilly	8 €
❖ Coupe « Ardéchoise », glace vanille, crème de marron, meringue maison et chantilly	8 €
❖ Banana split : sorbet banane, fraise, glace vanille, banane fruit, chocolat chaud et chantilly	8 €
❖ Coupe « After eight » glace menthe aux copeaux de chocolat, get 27 et chantilly	8 €
❖ Profiteroles maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly	8 €
❖ Profiterole « géante » maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly	12 €

Glaces et Sorbets « Glace de la Ferme » EARL de la Promesse de Bourdonnay

Les Glaces : *vanille, café, chocolat extra, pistache, noix de coco,
caramel beurre salé et menthe-chocolat*

Les Sorbets : *citron, fraise, banane*