

# MENU TERROIR A 22,90 €

Croustade de Champignons à la crème

Flaky pastry with mushrooms and sauce cream

ou

Six escargots de Bourgogne

Six Burgundy Snails

ou

Six Huîtres de l'Ile de Ré (Suppl : 2,70 €)

6 Oysters (extra : 2,70 €)

ou

Flamiche aux Poireaux

Flaky pastry with Leeks and cream

ou

Terrine de Canard Maison

Chef's special Duck Pate

ou

Salade de Gésiers et Filets de Canard Fumé

Fresh Salad with Fowl gizzards and smoked fillet of duck

ou

## Entrée du Jour

\*\*\*\*\*

Noisette de Porc au Curry

Pork with curry sauce

ou

Andouillette de Troyes à la Moutarde

Small chitterling sausage with mustard sauce

ou

Cuisse de Canard au Poivre Vert

Duck leg with pepper sauce

ou

Dos de Cabillaud Sauce à l'Oseille

Cod with Sorrel Sauce

ou

Pièce de Boeuf Grillée Maître d'hôtel ou Marchand de Vin

Beef steak grilled or with wine sauce

ou

## Plat du Jour

Main Course of the Day

\*\*\*

Assiette de Fromages

ou

Fromage Blanc Nature ou au Coulis de Fruits Rouges

ou

Feuilleté aux Pommes

ou

Crème Brulée

ou

Mousse au Chocolat

ou

Coupe Glacée (Vanille, Café, Chocolat ou Fraise)

### FORMULES

Entrée et Plat

20,30 €

-----

Plat

et Dessert

18,30 €

à choisir dans ce menu