



ASSIETTE DU MAQUIGNON: 19,50 €

Entrecôte 300g + salade verte + café gourmand

1 PLAT + 1 DESSERT : 15,00 €

1 ENTREE + 1 PLAT : 19,50 €

1 ENTREE + 1 PLAT + FROMAGE OU DESSERT : 24,00 €

**Terrine de canard et son médaillon de foie gras
Tarte au cantal gratinée
velouté de potiron et marrons chantilly au lard**

**Escalope de saumon aux écrevisses
Cuisse de pintade façon chasseur
Spaghetti crevettes à l'ail des ours**

MENU TERROIR 30.00 €

Jambon de pays "MAS" 24 mois

Douzaine d'Escargots de bourgogne maison

Tête et langue de veau ravigotes

Fromages ou Dessert



2 PLATS 36€

3 PLATS 42€

*Trilogie de Foie gras toasts chaudes
Escalope de Foie gras chaud au porto
Feuillantine de Ris de veau aux morilles
Œufs 63° purée légère à la truffes
Croquants de Crabes , Langoustines et Balsamique*

*Filet de Turbot mousseline de crustacés
Escalope de sandre aux jus de moules safranés
Emincée de saumon Braconnière
Ravioles de Langouste, gambas, noix de st jacques Thaï*

*Filet de bœuf poêlé forestier
Mignon de veau gratiné au bleu
Escalope de ris de veau aux morilles
Epaule d'Agneau fondante et sa cote rôtie à l' estragon
Magret de canard cuit basse température périgueux*

Plateau de fromages

*Baba au rhum et Rhum raisins -Millefeuille déstructuré
Assiette du Vieux four-Nougat glace et son coulis
Marquise au chocolat fondant-Brioche perdue au beurre salé*