

# LES CLASSIQUES

---

ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, CHUTNEY ET TOASTS	17.00€
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE SUR SON PAIN D'ÉPICES ET MESCLUN	17.00€
CARPACCIO DE FOIE GRAS DE CANARD AU MIEL, CAMEL BALSAMIQUE, ET SEL DE GUÉRANDE	19.00€
RAVIOLES DE FOIE GRAS DE CANARD À LA CRÈME DE TRUFFE	19.00€
MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES DOUCES, PURÉE DE POMME DE TERRE	17.00€
PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS	16.00€
CASSOULET GRATINÉ DU COMPTOIR	16.00€
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE, TRÈS GROS LES 6	8.50€
LA DOUZAINÉ	16.00€
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9.50€

---

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,  
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI  
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

# DU COMPTOIR

---

PLANCHE DE QUATRE FROMAGES, SALADE VERTE ET CERNEAUX DE NOIX	15.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON ET SALADE VERTE	15.00€
LA GOURMANDE MESCLUN, BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, GÉSISERS, MAGRET FUMÉ ET MANCHON DE CANARD, TOMATES ET ŒUF DUR	17.00€
ASSIETTE D'ASSORTIMENT DE SAUMONS FUMÉS, CONCOMBRE À LA SCANDINAVE ET TOASTS <b>SUPPLÉMENT ŒUFS DE SAUMON FRAIS NON PASTEURISÉS (50G)</b>	15.50€ 12.00€
ASSIETTE DE SAUMON MARINÉ GRAVLAX, PAIN DE MIE TOASTÉ	15.50€
CAVIAR 30GR OSCIETRE TRADITION ( <b>ÉLEVAGE</b> ) BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE	95.00€
AVEC SON VERRE DE VODKA	105€

---

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,  
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI  
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES