

Pour les végétariens en entrée

Toast aux champignons de Paris nature 12 € ou à la crème 13 €
Croquette de betterave rouge et lentille, salade de quinoa(Vegan)15€
Carpaccio de betterave rouge,framboise et mousse de mascarpone 14€

Pour les végétariens en plat

Cheeseburger végétarien, salade, frites de panais et de patate douce 15 €
Omelette végétarienne, salade, frites ou pommes nature 12,50 €

Entrées froides & Entrées chaudes

Duo de St jacques, tartare et snacké, wakamé, émulsion d'agrumes 16 €
Carpaccio de pied de porc, vinaigrette grenobloise, crème pickles,sorbet de persil 18 €
Scampis rôti, mousseline de chou fleur, jus corsé de crustacé au curry rouge 16€
Gros gris de warnant, fondue d'échalote,espuma fromage près d'el vallée , piment d'espelette,crumble d'ail 19 €
Crème ou potage du jour 3.50 €
Du jardin au poulailler
Oeuf parfait 63° Velouté de laitue et croquette de poussin à l'estragon chiffonnade de laitue 16 €
Foie gras maison (ferme de la sauvenière) ,galette fines au beurre, fraise et brisure de nougat de montélimar 17€
Escalope de foie gras, carpaccio orange, boudin blanc(délice de la Houille), jus de canard à la liqueur de kumquat(Biercée)19 €
Terrine maison

Côté mer

Pavé de cabillaud, rappée de courgette et noisette torréfiée, flan de pomme de terre , jus de veau au madère 22€
Oiseau sans tête de raie, beurre noisette ,câpres, citron et pomme en robes des champs
* Sole de la mer du Nord simplement meunière, servie en filets, beurre, persil, citron et pommes vapeur 34 €

Moules marinière selon arrivage (1kg 100 par casserole, servies avec frites, pain & beurre) 21 €
Avec sauces : poivre vert/au vin blanc/à l'ail/moutarde/ardennaise/provençale/chef/roquefort 23 €

Côté viande & gibier (gibier servi à partir du 13 octobre)

Entrecôte nature (+/- 350 gr) 22 €
Pavé de boeuf (+/- 250 gr) 18 €

Sauces à 3 € : poivre vert/poivre rose/poivre gris/provençale/diable/moutarde

Sauces à 3,50 € : béarnaise/choron/roquefort/archiduc

Sauces froides à 1 € : mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse, tartare

Supplément salade : 4 €

Supplément légumes chauds : 6 €

Pieds de veau farci , crème moutarde Bister et estragon , purée au cornichons 21 €

Jambonneau (700 g) fumé en croûte de mie de pain, crème de moutarde à l'ancienne (+- 20 min de cuisson) 19 €

*Magret de canard de la sauvagère, miel et raisin, pomme croquette maison 20 €

*Lapin à la bière et aux orties (spécialité de philippeville), légumes du moment, pommes en robe des champs 18 €

Boudin blanc au ris de veau et morille, escalope de ris de veau , asperge verte, jus de veau corsé
Côtes de porcelet, rhum Omerta, café , haricot brun à l'échalote et l'ail 23 €