

## MENU à 20 €

Salade de Filet de Harengs  
ou Crudités de saison  
ou Terrine maison  
ou Salade Paysanne (jambon fromage noix)

Rognons de Veau aux champignons  
ou Omelette aux Girolles  
ou Escalope de Volaille Milanaise (panée)  
ou Pâtes à la Carbonara

Fromage **OU** Dessert proposé **OU** Café

### Menu du Terroir 2 formules au choix dans les propositions ci-dessous

FORMULE à 45 € ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT Proposé

FORMULE à 35 € PLAT + DESSERT Proposé **OU** ENTREE + PLAT

Foie Gras maison et son chutney d'oignons

ou Terrine maison

ou Jambon cru

ou Saumon Gravlax (selon disponibilité)

ou Feuilleté d'Escargots à la crème d'aïl

Entrecôte sauce au Fromage de Chevillon ou grillée

ou Ris de veau aux champignons

ou Filet de bœuf au Miel de Pays

ou Filet de Truite beurre blanc

Fromage Langres et Chevillon **ET** Dessert proposé

PRIX NETS TTC Boissons non comprises  
DESSERT choisi dans la carte : supplément 5 €