

Carte des vins

Vins blancs

Domaine E.Mandrillon Bourgogne Chardonnay 2018	29,00€
Domaine Franck Bimont Saumur "Vent du Nord" 2018	29,00€
Domaine Aurore Dezat Sancerre 2018	45,00€
Domaine des Cassagnoles Côtes de Gascogne "Gros Manseng" 2017/2018	25,00€

Vins rouges

Bourgogne

Domaine Lapalus Macon Pierreclos « Enclos Du Château » 2017	33,00€
Domaine Clos du Roi Bourgogne « Coulanges la Vineuse » 2017	36,00€

Bordeaux

Château La Guilbonnerie Côtes de Blaye 2014	28,00€
---	--------

Rhône

Château Trignon Côtes du Rhône 2016/17/18	28,00€
---	--------

Loire

M.Foucher Saumur Champigny « Le Petit Clos Bio » 2017	33,00€
Domaine Aurore Dezat Sancerre 2017/2018	49,00€
Domaine de la Paroisse Côte Roannaise "Tradition"	24,00€

Languedoc

Château Fontarèche Corbières "Vieilles vignes" 2017/2018	23,00€
--	--------

Beaujolais

Domaine Berrod Moulin à vent 2017	39,00€
-----------------------------------	--------

Corse

Domaine de Terra Vecchia Ile de Beauté "Niellucciu"	26,00€
---	--------

Vins rosés

Château Pas du Cerf Côtes de Provence « Le Merle » 2017	27,00€
Domaine Croix Belle Côtes de Thongue « Caringole » 2017	32,00€

Nos bulles

	37,5cl	75cl
Blanc de blancs Vitteaut-Alberti		39,00€
Champagne Brut Delamotte	42,00€	69,00€
Champagne Blanc de blancs Delamotte	59,00€	99,00€
Cidre brut Ferme du Cru de Bruquedalle		17,00€



A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

*** Millefeuille de tomates fraîches, basilic

*

*** Saumon froid sauce ravigote

*

*** La terrine du Bistrot du Grand Cerf

*** Blanc de cabillaud poché, salade des condiments

*

*** Jambon rôti au cidre

*

*** Paleron de bœuf à la diable

Garniture : Légumes de saison

*** Madeleine de Proust à l'orange

*

*** Tarte Normande

*

*** Marquise chocolat, fraises

2 Plats par convive 35.00€

3 Plats par convive 39.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : France

A LA CARTE

Entrées

Saumon fumé maison, céleri et eau de céleri	22€
Mousseux de Camembert, salade de betteraves rouges	19€

Les Plats

L'entrecôte Normande à l'échalote	29€
Filet de daurade grillée à l'orange	25€
Tête de veau à l'ancienne	25€

Nos garnitures: Frites, Salade

Le Fromage et Les Desserts

Fromages, mesclun de salade	11€
Mousse au chocolat blanc et citron vert	11€
Paris Brest Gianduja noir	11€