Poissons :

- Filet de maigre au beurre de crevettes..... 12.40€
- Pavé de saumon à l'oseille..... 10.00€
- Dos de cabillaud sauce champagne..... 10.90€
- Filet de bar à la crème de chorizo..... 12.60€
- Filet de merlu à la crème aux herbes..... 10.00€

Viandes :

- Tournedos de poulet farci au foie gras et fruits secs, sauce Banyuls..... 10.00€
- Mini rôti de chapon, sauce au vin jaune..... 10.90€
- Filet de canard, sauce miel et épices..... 10.50€
- Grenadin de veau à la crème de Morilles..... 12.20€
- Médaillon de filet de bœuf, sauce au poivre..... 12.50€
- Noisette de cerf, sauce grand veneur..... 12.00€

Plat végétarien :

- Citrouille farcie aux légumes d'hiver à l'huile de noisette..... 10.50€

Légumes :

- Pommes de terre grenaille poêlées au thym..... 2.40€
- Flan de légumes (carotte / panais / brocoli)..... 2.30€
- Poire pochée aux épices..... 2.00€
- Garniture forestière (champignons de Paris et shiitake)..... 2.60€
- Galette de pommes de terre-oignons..... 2.30€
- Mousseline de carotte au gingembre..... 2.30€
- Poêlée de légumes d'hiver (poireau / butternut / épinard)..... 2.30€
- Gratin de potimarron et marron..... 2.30€

Fromage :

- Plateau de fromages affinés..... 3.10€