



## *Les Plats*

- ◆ *Magret de Canard aux Fruits Rouges*
- ◆ *Filet de Boeuf, Beurre Bercy*  
*Ou Rossini +6.90€*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 8.90 €*
- ◆ *Poisson Selon Arrivage, Sauce Aneth*  
*Et ses Légumes de Saison*
- ◆ *Duo de Crevettes et Saint. Jacques sauce Agrumes,*  
*Purée de Carottes à l'Orange*
- ◆ *Rognon de Veau à la Moutarde à l'ancienne,*  
*Tagliatelles Fraîches*

## *Fromages*

- ◆ *Ardoise de Fromages de la Brie 8.90 €*

## *Les Desserts*

- ◆ *Dôme Chocolat Blanc, Citron*  
*Cœur Fruits Rouge*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*  
*Sur Brioche Façon Pain Perdu*
- ◆ *Paris-Brest Revisité aux Fruits Rouges*
  - ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
  - ◆ *Bavarois aux Trois Chocolats,*  
*Biscuit Croquant*

**\*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d 'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.**

Origine des Viandes : Filet de Bœuf : France (Charolais) / Rognon : U-E / Ris de Veau Cœur : Pays-Bas/ Canard : France

**\*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d 'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.**

Origine des Viandes : Filet de Bœuf : France (Charolais) / Rognon : U-E / Ris de Veau Cœur : Pays-Bas/ Canard : France