

## Les entrées froides

<b><i>Terrine de canard maison</i></b> <i>Homemade duck terrine</i>	<b>9,50€</b>
<b><i>Salade Lingonne</i></b> <i>Lingonne Salad</i> <i>(toast de Langres chaud, jambon cru)</i>	<b>12,90€</b>
<b><i>Duo de terrine et foie gras</i></b> <i>The duet of terrine and foie gras</i>	<b>13,90€</b>
<b><i>Salade périgourdine</i></b> <i>Périgord salad</i> <i>(salade, foie gras, magret de canard fumé, jambon cru, pignon de pain)</i>	<b>15,00€</b>
<b><i>Foie gras maison et sa confiture d'oignons</i></b> <i>Foie gras and its jam of onions</i>	<b>16,50€</b>

## Les entrées chaudes

<b><i>Timbale d'escargot au et ses girolles</i></b> <i>Snail's timpani at muid blancand its chanterelles</i>	<b>11,90€</b>
<b><i>Rissoto de saint jasques et queues d'écrevisses</i></b> <i>Rissoto of Saint Gomathi and crayfish tails</i>	<b>15,90€</b>
<b><i>La cassolette de St Jacques au Gewurztraminer</i></b> <i>Scallops with sweet white wine (Gewurztraminer)</i>	<b>17,00€</b>

## *Les viandes*

<b><i>Andouillette au Chaource</i></b> <i>Antler at Chaource</i>	<b>12,50€</b>
<b><i>Bavette à l'échalote</i></b> Flap with shallot	<b>14,90€</b>
<b>Suprême de volaille fermière au Langres</b> <i>Supreme Poultry Farm at Langres</i>	<b>14,90€</b>
<b>Hamburger maison au fromage de Langres</b> <b>Confiture d'oignon à la crème de cassis</b> Homemade Hamburger with cheese from Langres onion jam with crème de cassis	<b>14,90€</b>
<b>Timbale de ris de veau et ses morilles</b> <i>Timbale of Veal Reef and morels</i>	<b>19,90€</b>
<b>Filet de bœuf au muid rouge et morilles</b> <i>Tournedos, fried wipes, morels</i>	<b>20,90€</b>

## *Les poissons*

<b><i>Le poisson selon arrivage</i></b> <i>Fish according to arrival</i>	<b>13,00€</b>
<b><i>Dos de cabillaux aux écrevisses</i></b> <i>Crayfish backs</i>	<b>16,50€</b>
<b><i>Gambas poêlés au whisky</i></b> <i>Fried Prawns with whisky</i>	<b>21,00€</b>

*Menu enfant*  
**8,00€**

**Assiette de charcuterie  
ou  
assiette de crudités**

\*\*\*\*

**Steak haché  
ou  
Nuggets de poisson  
ou  
Nuggets de poulet**

\*\*\*\*

**Deux boules de glaces  
(Parfums au choix)**

## Les desserts

<b>Crème brûlée</b> Crème Brulee	<b>4,50€</b>
<b>Tarte maison</b> Homemade Pie	<b>4,50€</b>
<b>Entremet poire chocolat</b> Chocolate Pear Dessert	<b>6,50€</b>
<b>Crumble pommes speculoos et sa boule de speculoos</b> Crumble apples Speculoos and its speculoos ball	<b>6,50€</b>
<b>Café gourmand</b> Gourmet Coffee	<b>7,90€</b>
<b>Profiterole</b> Profiteroles	<b>7,00€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>7,00€</b>

## Les coupe de glaces

<b>Colonel</b>	<b>6,50€</b>
<b>Café liégeois</b> Cafe Liege	<b>6,50€</b>
<b>Chocolat liégeois</b> Chocolate Liege	<b>6,50€</b>
<b>Dame blanche</b> White Lady	<b>6,50€</b>
<b>Coupe Iceberg</b> Iceberg Cup	<b>6,50€</b>
<b>Coupe manzana</b> Manzana Cup	<b>6,50€</b>
<b>Caramel liegeois</b>	<b>6,50€</b>
<b>La boule de glace</b> (caramel, vanille, chocolat, fraise, café, cassis, abricot, framboise, ruhm-raisin)	<b>1,50€</b>