

# CARTE

## Pour commencer...

<i>Foie gras de Canard maison et ses toasts grillés à l'huile de noix</i>	11€
<i>Beaux escargots de Bourgogne</i>	les 6 :9 € /les 12 :16€
<i>Salade fraîche d'Automne (figues-noix-roquefort-céleri-champignons)</i>	9€
<i>Version XL : 14,50€</i>	
<i>Les œufs en meurettes de Yann dit à la couille d'âne</i>	7,50€
<i>Tartare de saumon (mangue et gingembre)</i>	9,50€

## Ensuite...

<i>Poêlée de noix de Saint Jacques en persillade caviar d'aubergine et lard grillé</i>	19€
<i>Magret de Canard rôti aux figues et raisins, gratin dauphinois</i>	18€
<i>Filet de bœuf aux échalotes confites gratin dauphinois</i>	21€
<i>Escalope de foie gras poêlée au Banyuls et sa garniture d'Automne</i>	22€
<i>Filet de Sole et ratatouille maison</i>	17€

## Nos incontournables !

<i>Côte de bœuf (pour 2 pers) frites maison</i>	48€
<i>Tartare de bœuf traditionnel frites maison</i>	15€
<i>Burger Fargeaulais et frites maison</i>	15€ XL :19€

## Le fromage...

<i>Assiette de fromages</i>	8€
<i>Servi, comme il se doit, sur un plateau.</i>	

## Encore faim ?

<i>Profiteroles au chocolat maison (glace vanille artisanale de la ferme des Jaulnières, sans conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels!)</i>	10€
<i>Poêlée de figues et raisins façon crumble</i>	7€
<i>Clafoutis aux fruits de saison</i>	6€
<i>Café Gourmand</i>	9€
<i>Mi-cuit tout chocolat</i>	9€

## Nos planches

<i>Planche mixte</i>	9,50 €	<i>planche mixte xl</i>	18 €
----------------------	--------	-------------------------	------

*Moitié fromage, moitié cochon !*

Menu enfant 8,50€: Sirop à l'eau, steak ou burger et frites maison, clafoutis