

Les Entrées

(Toutes nos entrées sont de fabrication maison)

<i>Salade périgourdine (Salade, foie gras sur son toast, gésiers, magret fumé)</i>	<i>15,90€</i>
<i>Toasts de chèvre chaud au miel de la Grange et magret fumé</i>	<i>12,20€</i>
<i>Foie gras de canard mi-cuit au Ratafia et figues</i>	<i>16,80€</i>
<i>Vol au vent noix de st jacques et fruits de mer</i>	<i>15,50€</i>
<i>Tête de veau façon La Grange</i>	<i>13,80€</i>
<i>½ douzaine d'escargots préparés par nos soins</i>	<i>7,20€</i>
<i>Douzaine d'escargots préparés par nos soins</i>	<i>13,00€</i>
<i>Velouté de potiron (servi avec fromage et croutons)</i>	<i>7,20€</i>
<i>Terrine de sanglier maison à la châtaigne</i>	<i>11,80€</i>

Poissons et Crustacés

<i>Mousseline de brochet et sa crème de gambas</i>	<i>15,70€</i>
<i>Marmite de la mer au champagne et écrevisses (Sole, st jacques, gambas et rouget)</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Filet de rougets sauce au vin blanc de haute marne</i>	<i>15,70€</i>

Il est possible de commander à emporter du foie gras maison pour vos repas de famille de fin d'année.