

# La carte de l'Escargot

## Nos Entrées froides

Assiette de jambon cru d'Auvergne et terrine de campagne Gelée au Porto et pain de campagne	12.30
Croustillant de chèvre aux herbes folles, Flan de volaille en quenelle à la moutarde de Charroux	14.50
Terrine de foie gras de canard du domaine de Limagne, Marinade au vieux Porto et confit d'oignon à l'orange	24.00

## Nos Entrées chaudes

Fondant de saumon Maison et queues d'écrevisses, Coulis à l'estragon	12.80
Tartelette d'escargots de Bourgogne aux épinards, Méli-mélo de différents pois à l'étuvée	14.80
Escargots de Bourgogne en Coquille au beurre « Recette Maison » Les douze	14.80
Nems de gambas et légumes à l'étuvée, supions et moules aux olives noires, Bisque de langoustines au piment d'Espelette	24.00
Clafoutis de griottes et amande Maison, Pavé de foie gras de canard poêle au naturel et buisson de mesclun	24.50



« Les plats faits maison sont élaborés  
à partir de produits bruts »

Viande et Volaille origine France  
Prix nets, boissons non comprises