

CUISINE TRADITIONNELLE



Chez Henriette

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 8€

Bouillon de bœuf maison, oignons caramélisés, pain grillé et emmental gratiné.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 9€

Fromage de chèvre fondant sur toasts tièdes, servi avec mesclun, noix et miel.

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 8€

Recette rustique au foie et à l'échine de porc, accompagnée de condiments.

ŒUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS ET CRÈME TRUFFÉE 9€

Œuf fermier cuit au four dans une crème onctueuse parfumée à la truffe.

PLATS

BŒUF BOURGUIGNON 17€

Viande mijotée au vin rouge avec lardons, carottes et champignons, purée de pommes de terre.

CONFIT DE CANARD 18€

Cuisse de canard confite lentement, servie avec pommes de terre sautées à l'ail et au persil.

QUICHE LORRAINE 13€

Lardons fumés, œufs et crème dans une pâte brisée dorée, accompagnée d'une salade vinaigrée.

FILET DE SAUMON 16€

Cuisson sur peau pour un maximum de moelleux, servi avec légumes croquants.

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 17€

Morceaux de veau tendres cuits en sauce blanche, avec carottes et champignons.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 6€

Aérienne et intense, faite maison avec du chocolat Valrhona.

CRÈME BRÛLÉE 7€

Onctueuse et parfumée, caramélisée à la commande pour un croquant parfait.

CLAFOUTIS AUX CERISES 7€

Gâteau moelleux aux cerises fraîches, légèrement vanillé, servi tiède avec une touche de crème.

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

21€

FORMULE GOURMANDE

Entrée + Plat + Dessert

27€



TARTE TATIN MAISON 7€

Pommes caramélisées renversées sur pâte fondante, servie tiède.

ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE ET CARAMEL MAISON 7€

Nuage de blancs en neige sur crème anglaise onctueuse, nappé de caramel doré.

CAFÉ GOURMAND 8€

Espresso accompagné d'un assortiment de trois mini-desserts maison.

