



Tous nos plats sont faits maison.

Tous nos desserts sont à commander en début de repas.

Merci de votre compréhension.

La Direction.





NOS ENTRÉES

<i>Terrine de foie gras au biscuit rose de Reims</i>	<i>18€</i>
<i>L'assiette de truite fumée et sa crème acidulée</i>	<i>15€</i>
<i>Le risotto crémeux et ses asperges</i>	<i>12€</i>
<i>Velouté d'asperges</i>	<i>10€</i>

NOS SALADES

<i>Salade de cuisses de grenouilles et sa crème aux herbes</i>	<i>16€</i>
<i>Salade d'encornets et sa sauce tartare</i>	<i>16€</i>
<i>Salade de maroilles croustillant et jambon sec</i>	<i>15€</i>
<i>Salade de foies de volaille et son œuf poché</i>	<i>15€</i>



NOS POISSONS

<i>Pavé de saumon et son beurre blanc</i>	16€
<i>Pavé de brochet et son beurre champenois</i>	15€
<i>Les noix de St Jacques snackées</i>	16€

NOS VIANDES

<i>Le burger Fleurette</i> (Steak haché de bœuf, maroilles, salade, oignon, tomate, sauce barbecue maison)	16€
<i>Filet de bœuf à la sauge</i>	23€
<i>Ris de veau aux morilles</i>	25€

NOS DESSERTS

<i>La découpe de fruits frais</i>	9€
<i>L'entremets fleurette</i>	11€
<i>L'assiette gourmande</i>	10€
<i>Le glacé framboise croquant et sa chantilly</i>	9€
<i>Sélection de fromages</i>	7.50€



MENU CHEMIN DES DAMES

Samoussa poulet curry sur son lit de salade

Ou

Risotto au Shiitaké des carrières de Pargnan

Ou

Salade d'asperges et jambon sec, accompagnée de l'œuf poché

Ou

Croustillant de maroilles sur sa méele du jardin



Brochettes de saumon sauce yaourt et fines herbes

Ou

Pavé de brochet et son beurre blanc

Ou

Suprême de volaille farci aux champignons

Ou

Côte de cochon " porc de montagne" et ses oignons grelots



Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

Ou

La découpe de fruits frais

Ou

Le pain perdu façon "Relais de Fleurette"

Ou

La dame Fleurette

(Glace vanille, sauce chocolat, Crumble, chantilly)

Menu au tarif de 29€ servi hors boissons, service inclus



MENU RELAIS DE FLEURETTE

Terrine de foie gras au biscuit rose de Reims

Ou

Samoussa à la chair de crabe

Ou

Risotto d'asperges et ses noix de St Jacques

Ou

Filet de truite fumée accompagnée de sa crème acidulée



Le filet de kangourou à la sauge

Ou

Le filet de taureau et ses morilles

Ou

Filet de bar et son risotto crémeux à l'encre de seiche

Ou

Médailles de lotte sauce aigre douce



Assiette de fromages



Crème brûlée au safran Axonais de Berrieux

Ou

L'entremets Fleurette

Ou

L'assiette gourmande

Ou

Le sablé aux framboises et sa crème légère à la vanille



MENU VÉGÉTARIEN

Le risotto crémeux au Shiitaké des carrières de Pargnan



Le burger végétarien

(steak de pomme de terre, tomate, plante aromatique, oignon rouge, cheddar, salade verte, ketchup)



La découpe de fruits frais

Menu servi au tarif de 24€ hors boissons, service inclus