



# CAFÉ CASSETTE

## *Suggestions des fêtes\**

### ENTRÉES

Saumon fumé et toasts, crème citronnée	24€
Escargots de Bourgogne x6 ou x12	15€ / 25€
Foie gras mi-cuit maison, chutney de saison	24€
Huîtres x6 ou x12	16€ / 29€
Œuf cocotte, sauce poulette aux champignons, œuf mollet, toasts	19€

### PLATS

Véritable entrecôte extra 350g, sauce au choix, frites maison	36€
Pavé de cabillaud rôti, crème de chorizo, tombée d'épinards	30€
Souris d'agneau confite, miel et romarin, légumes rôtis	31€
Linguine à la forestière, crème, champignons, œuf cassé, parmesan	29€
Filet de bœuf Rossini, pommes darphin	46€
Côte de veau aux morilles, risotto croquant truffé	35€
Saint-Jacques à l'ail et au beurre persillé, risotto crémeux	35€

### DESSERTS

Assiette du fromager, Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Brie AOP	16€
Tarte fine aux pommes, glace vanille	16€
Profiteroles maison, sauce chocolat, glace vanille	16€
Crumble aux poires rôties et aux fruits rouges	16€
Moelleux au chocolat	16€
Bûche de Noël à la framboise et au chocolat	16€

RÉSERVER

*\*Les suggestions des fêtes vous sont proposées du 24 décembre à 18h jusqu'au soir du 25 inclus, puis du 31 décembre à 18h jusqu'au soir du 1er janvier inclus.*



# CAFÉ CASSETTE

## *Suggestions for the festive season\**

### STARTERS

Smoked salmon, lemon cream and toasts	24€
Burgundy snails x6 or x12	15€ / 25€
Homemade semi-cooked foie gras with seasonal chutney	24€
Oysters x6 or x12	16€ / 29€
Egg casserol, chicken and mushroom sauce, soft-boiled egg, toasts	19€

### MAIN DISHES

Genuine entrecôte extra 350 g, choice of sauce, homemade fries	36€
Roasted cod steak, chorizo cream, spinach salad	30€
Lamb mouse confit, honey and rosemary, roasted vegetables	31€
Linguine forest-style cream, mushrooms, cracked egg, parmesan cheese	29€
Rossini beef filet, darphin potatoes	46€
Veal chop with morel mushrooms, crispy truffle risotto	35€
Scallops with garlic and parsley butter, creamy risotto	30€

### DESSERTS

The cheesemonger's plate, Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Brie AOP	16€
Thin apple tart with vanilla ice cream	16€
Homemade profiteroles, chocolate sauce, vanilla ice cream	16€
Roasted pears and red berries crumble	16€
Chocolate cake and vanilla ice cream	16€
Raspberry and chocolate Christmas log	16€

BOOK A TABLE

*\*Holiday suggestions are available from December 24th at 6pm to the evening of December 25th, then from December 31st at 6pm to the evening of January 1st.*