

MENU À 22,90€

Entrées

6 escargots de Bourgogne

ou

Pâté en croute maison à la caille
pistaches et graines de courge.

Plats

Escalope de veau milanaise au Panko,
sauce gribiche aux salicornes

ou

Bavette de bœuf Angus, sauce au
poivre vert de malabar

Assiette de fromages (supplément 2€)

Desserts

Au choix dans la carte des desserts

MENU À 32,90€

Entrées

Cassolette de ris de veau et lard de Colonnata
flambé au Ratafia et pleurotes

ou

Paupiette aux deux saumons, sauce gribiche
aux salicornes

Plats

Quasi de veau sauce au vin jaune
fève Tonka et pleurotes

(Purée de pomme de terre et mini légumes)

ou

Filet de St-Pierre, beurre monté
à la vanille Bourbon

(Mélange de trois riz et mini légumes)

Assiette de fromages

Desserts

Au choix dans la carte des desserts

MENU À 42,90€

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit façon nougat
aux baies de Goji

ou

Ravioles de homard et burrata sauce Albufera
en crumble au vieux Conté

Plats

Filet de bœuf Normand Rossini à l'ail noir,
purée de pomme de terre et mini légumes

ou

Brochette de noix de st-Jacques et chorizo
ibérique tagliatelles et pesto à l'ail des ours.

Assiette de fromages

Desserts

Au choix dans la carte des desserts

MENU ENFANT à 11€

(Toute modification + 1€)

Plats

Nuggets de poulet et frites

ou

Cheese Burger et frites

ou

½ Pizza Margarita

Desserts

Coupe glacée 2 boules au choix

Boissons

1 verre de jus de fruit

ou

Coca cola

ou

Ice Tea