

MENU À 24,90€

Entrées

6 escargots de Bourgogne

Ou

Terrine de Canard à l'orange confite
et épices « pain d'épices »

Ou.

Salade Paysanne au Filet Mignon de Porc
Fumé maison et Comté (salade, pomme de terre,
Comté, œuf, Mignon de Porc fumé)

Plats

Rognon de Veau sauce au Banyuls
Cèpes et ail des ours

Ou

Bavette de bœuf Angus sauce Chimichurri

Ou

Filet de Maquereau vinaigrette Acidulée
« Mangue — Ananas »

Assiette de fromages (supplément 2€)

Desserts

Aux choix suivant les suggestions

MENU ENFANT À 12€

(Toute modification + 1€)

Plats

Nuggets de poulet et frites

Où

Cheese Burger et frites

Où

1/2 Pizza Margarita

Desserts

Coupe glacée 2 boules au choix

Boissons

1 Verre de jus de fruit Ou Coca Cola Ou Ice Tea

MENU À 35,90€

Entrées

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

Ou

Gravlax de truite au Poivre Timut sur Blinis
et Crème de Raifort

Ou

Supplément +6€

Foie Gras de Canard mi-cuit façon nougat aux fruits
secs, baies de Goji et éclats de Pistaches

Ou

Supplément +8€

Belle escalope de Foie Gras poêlée sur gâteau Muesli,
réduction de balsamique au jus de veau
et cerises Amarena.

Plats

Carré de veau sauce au Banyuls, cèpes et ail des Ours
(Purée et Mini-légumes)

Ou

Saint-Jacques à la fondue de Poireaux et curry Breton,
Spaghettis à l'encre de seiche

Ou

Supplément +8€

Cœur de Ris de Veau, sauce carbonara truffée
A la Guanciaie et Conchiglioni

Ou

Supplément + 8€

Filet de Bœuf Façon Rossini, flambé au Cognac XO
sauce aux Morilles (purée et Mini-légumes)

Assiette de fromages

Desserts

Aux choix suivant les suggestions