

LES MENUS

MENU À 29,90€

Entrées

Tourte de canard au foie gras
jus de veau à l'ail noir

Ou

Œuf poché pané au Panko,
Crème de butternut aux cèpes et éclats de pistaches

Ou

6 Escargots de Bourgogne

Plats

Filet de Rumsteak, crème de volaille
au vin jaune et baby Girolles

(Frites ou Tagliatelles ou Poêlée de légumes ou Riz ou Purée)

Ou

Souris de cerf sauce Grand Veneur aux myrtilles
soupçon de chocolat.

(Frites ou Tagliatelles ou Poêlée de Légumes ou Riz ou Purée)

Ou

Radiatori au saumon sauce St- Vincent
Gratinés au Grana Padano.

Assiette de 2 fromages affinés (supplément 2€)

Desserts

Aux choix suivant les suggestions

MENU ENFANT À 12€

(Toute modification + 1€)

Boissons

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

Plats

Nuggets de poulet et frites Ou Cheese Burger et frites

Desserts

Coupe glacée 2 boules au choix
(Chocolat, vanille, fraise)

MENU GASTRONOMIQUE À 39,90€

Mise en bouche

Entrées

Noix de St- Jacques snackées, velouté de Châtaignes au lard
paysan fumé, huile de noisette et Gnocchi de Potiron

Ou

Terrine de foie gras de canard au filet de pigeonneau fumé et
graines du paradis, condiment Maïs

Ou

Cassolette de Ris de veau au lard de Colonnata et Pleurotes

Plats

Filet de canette, crème de Butternut aux cèpes
(Purée, et Mini- Légumes)

Ou

Lotte sauce ratafia aux Morilles
(Riz Camarguais et Mini- Légumes)

Ou

Supplément + 8€

Filet de bœuf Aubrac Rossini, jus de veau à l'ail noir
(Purée et Mini- Légumes)

Ou

Supplément + 8€

Ris de veau de cœur sauce carbonara à la Truffe
Blanche d'Alba Guanciaie et pâtes Radiatori

Assiette de 2 fromages affinés

Desserts

Aux choix suivant les suggestions