

MENU À 23,90€

Entrées

6 escargots de bourgogne

Ou

Terrine de chevreuil maison aux baies de goji,
Pistache et Maniguette

Plats

Pluma de Porc Ibérique, crème de Piquillos au chorizo

Ou

Bavette de bœuf Angus, sauce marchand de vin
au lard paysan fumé

Assiette de fromage (+ 2€)

Desserts

Au choix dans la carte des desserts

MENU DÉGUSTATION À 49,90€

(Pour l'ensemble des convives de la table)

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard fumé au piment
d'Espelette et chutney d'oignons
sauce barbecue maison

Brochette de noix de Saint-Jacques sur celerisotto au
Pecorino poivré et graines de chia

Filet mignon de veau Rossini de ris de veau pané au
Panko, crème aux morilles

(Purée de pomme de terre et mini légumes)

Fromage

Dessert au choix

MENU À 34,90€

Entrées

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

Ou

Brioche de St-Jacques sauce Nantua aux écrevisses
et poivre de Jamaïque

Ou

Terrine de foie gras de canard fumé au piment
d'Espelette et chutney d'oignons

Sauce barbecue maison (Supplément + 6€)

Plats

Magret de canard, sauce Albufera

(Purée de pomme de terre et mini légumes)

Ou

Filet de St-Pierre, crème de Piquillos

Au Chorizo *(Mélange de trois riz et mini légumes)*

Ou

Filet de Bœuf Rossini à l'Ail noir

(Purée de pomme de terre et mini légumes)

(Supplément + 6€)

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 (sauf le dimanche midi)

Desserts

Coupe glacée 2 boules au choix

Boissons

1 verre de jus de fruit Ou Coca cola Ou Ice Tea