

MENU MIDI SEMAINE

DU MARDI 22 AU VENDREDI 25 OCTOBRE

UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FERIE
RESERVE POUR LES TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES MENU DE GROUPE OBLIGATOIRE AU-DELA

MENU À 20,00 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU À 28,00 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

PRÉMICES MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX 12,00 €

Le tataki de bœuf façon asiatique, salade de choux, mayonnaise au piment et huile de soja, gelée de poivrons.

Le velouté de butternut, tempura d'éperlans, concassé de châtaignes.

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Le poisson de la semaine, mousseline de céleris, tombée d'épinard et carottes fanes, sauce hollandaise.

L'osso bucco et les tagliatelles fraîches.

CHARIOT DE FROMAGES 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), chutney, fruits secs et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

La brioche perdue, crème verveine, pêche pochée et sorbet citronnelle.

L'assiette tout chocolat, tuile, mousse, financier et sorbet poivron framboise.

LE CAFÉ, LE THÉ OU LE DECA ET LA DOUCEUR 3,50 €

Ce menu a été élaboré par Estelle Kuhler avec la participation de Romain Guery, Etienne Lassalle, Vanessa Bergemine et leurs équipes.