

MENU MIDI SEMAINE

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 22,00 € **ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT**

MENU À 30,00 € **ENTRÉE - PLAT - DESSERT**

PRÉMICES MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX 12,00 €

Les huîtres chaudes, sabayon à la bière, fondue de poireaux et bacon.

Le velouté de patate douce aux épices, tofu et œufs de saumon.

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

PLAT AU CHOIX 14,00 €

La blanquette de volaille, blé et potimarron.

Le poisson de semaine, crème de lait de coco au combava, curry rouge et ananas, panais et salsifis.

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 galette frangipane, chantilly et crème glacée rhum-raisin.

Le cheesecake vanille, brunoise de fruits et sorbet kiwi.

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, Lea Ribette, et leurs équipes.