

MENU MIDI SEMAINE

DU 11 AU 14 FEVRIER 2025

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 €

Le tartare de bœuf au couteau, câpres, persil, cornichon, échalote et salade.

Le velouté de lentilles corail, espuma de fromage frais à la sauce soja, œuf poché et croutons.

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

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Les rognons de veau à la moutarde, gratin de macaronis.

Le poisson de la semaine, fondue de poireau, sommités de choux, sauce hollandaise à l'orange.

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 €

L'éclair chocolat-café, guimauve cassis et sorbet chocolat.

La tarte citron-mangue meringuée et sorbet litchi.

LE CAFÉ, LE THÉ OU LE DECA 3,50 €

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