

MENU MIDI SEMAINE

DU MERCREDI 5 AU VENDREDI 7 MARS

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 €

La truite gravelax, fromage frais et aneth, jalapenos et petits légumes.
La fricassée d'escargots en persillade, crème d'ail, jus de viande et croûtons.

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

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Le suprême de poulet d'Anceny,
gratin de choux fleur et crèmes aux champignons.

Le poisson de la semaine, riz à la portugaise,
choux de Bruxelles, huile aux herbes.

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 €

Le riz au lait citronné, meringues et sorbet fromage blanc citron vert.
Le scone, crème pâtissière vanille, coulis de fruits rouges et crème glacée vanille.

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.