

MENU MIDI SEMAINE LE CHEVERNY

DU MARDI 06 JANVIER AU VENDREDI 09 JANVIER

UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS
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 €

Velouté de butternut au lait ribot et tofu, crème de chèvre,
poudre de bœuf séché et graines de courge.

Tataki de magret de canard, gel pomme, ketchup de betterave,
et mini betteraves rôties.

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

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Sot-l'y-laisse de dinde, sauce porto, mousseline de topinambour, salsifis,
et pommes de terre vapeur.

Pavé de truite, sauce crème et citron, mousseline de panais,
sommité de brocolis et carottes fanes.

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 €

Galette des rois, sorbet figue.

Entremet café, chocolat, sorbet kalamansi.

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, Quentin Grateaud, Léa Ribette et leurs équipes.

- Prix net TTC TVA à 10% -