

MENU MIDI SEMAINE
DU MARDI 20 AU VENDREDI 23 OCTOBRE

MENU À 22,00 € **AMUSE-BOUCHE - ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT**

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

PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DU VIGEN

**DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS.
POUR LES TABLES DE 10 PERSONNES ET PLUS, UNE COMMANDE PRÉALABLE EST OBLIGATOIRE.**

La mise en bouche de la maison.

ENTRÉE AU CHOIX 12,00 €

Pain de courgettes, cervelle de canut, légumes marinés et graines de courges.

Velouté de châtaignes, lard de Colonnata, queues d'écrevisses,
et pommes Granny Smith.

Terrine maison au foie gras de canard,
salade à l'huile d'olive, chutney du moment.

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Brie de Meaux pané, confiture de raisins, charcuteries,
pommes de terre grenailles, salade et condiments.

Poisson du jour, gnocchis de potimarron,
pleurotes, bisque et tombée d'épinards.

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ÉTAPE SUPPLÉMENTAIRE,
UNE TOUCHE FROMAGÈRE PEUT S'AJOUTER À VOTRE MENU.

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

Ile flottante, crème anglaise, sauce caramel,
amandes effilées torréfiées et sorbet à la figue.

Brioche perdue, clémentine, chantilly, cacahuètes sablées,
sorbet fromage au blanc.

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

Ce menu a été élaboré par Estelle Kuhler avec la participation de
Léa Ribette, Etienne Lassalle, Quentin Grateaud, Benjamin Barrier, et leurs équipes.
Ce menu ne comprend aucune boisson.

- Prix net TTC TVA à 10% -