

MENU midi 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

Velouté de Cèpes, chips de speck, croutons et huile de sésame

Ou

Gravlax de saumon au jus de betteraves, céleri rémoulade et crème montée au wasabi

Ou

Ballotine de volaille farcie aux champignons, jus corsé crémeux et légumes glacés

NOUVEAU

Ou

Risotto Arborio Classico au parmesan, sauce foie gras et œuf parfait

Ou

Samoussas de compotée de civet de Biche, polenta et jus au miel **NOUVEAU**

Dos de cabillaud cuit à basse température, beurre nantais au chardonnay

Ou

Supreme de volaille , sauce poulette (crème) **NOUVEAU**

Ou

Filet de Maigre rôti, sauce hollandaise au parfum d'agrumes

Ou

Onglet de Bœuf snacké à la fleur de seul, sauce poivrade

Ou

Pavé de cerf poêlé aux éclats de genièvre, sauce Grand Veneur **NOUVEAU**

½ Saint Marcellin Ou Assiette de fromages

Ou

Faisselle (nature ou crème ou coulis mandarine)

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)

Ou

Café / Thé gourmand (financier noisette, entremet marron/mandarine, brownie)

Ou

Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace stracciatella

Ou

Entremet cassis et marron, chantilly aux marrons et tuile

Ou

Trilogie de sorbets

SUGGESTION

DE RETOUR

**LE CASSOULET DE
CASTELNAUDARY FAIT DANS LA
TRADITION**

26€ OU +8 € FORMULE

**COTE DE CARRE DE VEAU, JUS
DE CUISSON AUX BRISURES DE
MORILLES**

29€ OU +10 € FORMULE