

MENU À 24,90€

ENTRÉES

6 escargots de Bourgogne

Ou

Terrine de Canard à l'orange confite
et épices « pain d'épices »

Ou.

Salade Paysanne au Filet Mignon de Porc
Fumé maison et Comté

(Salade, pomme de terre, Comté, œuf, Mignon de Porc fumé)

PLATS

Rognon de Veau sauce au Banyuls
Cèpes et ail des ours

Ou

Bavette de bœuf Angus sauce Chimichurri

Ou

Filet de Maquereau vinaigrette Acidulée
« Mangue — Ananas »

Assiette de fromages (supplément 2€)

DESSERTS

Aux choix suivant les suggestions

MENU À 35,90€

ENTRÉES

Cassolette de ris de veau et lard de Colonnata flambé
au Ratafia et pleurotes

Ou

Paupiette aux deux saumons mayonnaise truffée

Ou

Supplément +6€

Foie Gras de Canard mi-cuit façon nougat
aux fruits secs baies de Goji et éclats de Pistaches

PLATS

Magret de canard sauce aux poivres rares
(Purée et mini légumes)

Ou

Filet de Bar sauce aux poivrons gouttes et Chorizo Ibérique
(Riz camarguais et mini légumes)

Ou

Supplément +8€

Cœur de Ris de Veau, sauce Carbonara truffée
A la Guanciale et Conchiglioni

Assiette de fromages

DESSERTS

Aux choix suivant les suggestions

MENU ENFANT À 12€

(Toute modification + 1€)

Plats

Nuggets de poulet et frites

Ou

Cheese Burger et frites

Ou

1/2 Pizza Margarita

Desserts

Coupe glacée 2 boules au choix

Boissons

1 Verre de jus de fruit Ou Coca Cola Ou Ice Tea

