

LES MENUS

MENU À 26,90€

Entrées

Tourte de canard, jus de veau à l'ail noir
et salade

Ou

Œuf mollet pané au Panko,
Crème de butternut aux cèpes et éclats de pistaches

Ou

6 Escargots de Bourgogne

Plats

Filet de Rumsteak sauce Maroilles au paprika fumé

Ou

Civet de cerf sauce Grand Veneur

Ou

Radiator au saumon sauce St- Vincent

Gratinés au Grana Padano.

Assiette de fromages (supplément 2€)

Desserts

Aux choix suivant les suggestions

MENU A 36,90€

Entrées

Terrine de St-Jacques et langoustines
Sauce aïoli au curry Breton

Ou

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

Ou

Supplément +6€

Terrine de foie Gras de Canard aux noix de St- Jacques
marinées au poivre rouge de kampot et fumée

Plats

Onglet de veau, crème de butternut aux cèpes
(Purée et Mini-légumes)

Ou

Filet de Daurade Royale sauce façon bouillabaisse
au safran (*Riz Camarguais et Mini-légumes*)

Ou

Supplément +8€

Filet de bœuf Aubrac de chez Charles VERRIEST
Rossini, jus de veau à l'ail noir
(*Purée et Mini- légumes*)

Assiette de fromages

Desserts

Aux choix suivant les suggestions

MENU ENFANT À 12€

(Toute modification + 1€)

Boissons

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

Plats

Nuggets de poulet et frites Ou Cheese Burger et frites

Desserts

Coupe glacée 2 boules au choix

(Chocolat, vanille, fraise)