

Menu à la Carte - Printemps - Été 2024

vendredi soir, samedi midi et soir, dimanche midi



- ENTRÉES -

Arlequin de cabillaud et truite de mer, mayonnaise au wasabi	17,00 €	
Ballotine de volaille de Champagne au poivre vert, tataki de patate douce	17,00 €	
Poulpe frais grillé, tarte fine de légumes	16,00 €	
Croustillant d'escargots des Grands Crus et andouille fumée, flan d'ail et crémeux de persil	18,00 €	

- PLATS -

Aile de raie de Bretagne, émulsion de paprika fumé	26,00 €	
Filet de bar, beurre de mes sapins, sauce safran et pomme suédoise	29,50 €	
Poulette de Bresse, crème de morilles, Nominettes en gratin	29,00 €	
Entrecôte de veau grillée, frites de panisse et légumes de saison fumés	27,00 €	

- Prix Nets -

Menu à la Carte - Printemps - Été 2024

vendredi soir, samedi midi et soir, dimanche midi





- FROMAGE -

Trilogie de fromages 9,00 € 

- DESSERTS -

Baba aux fraises et ratafia en solera servi à la pipette 9,50 € 

Finger mojito, chantilly citron vert 9,00 € 

Bâton de rhubarbe en croûte de sucre,
sorbet violette Maison 9,00 € 

Strate chocolat noisette, glace Maison mascarpone 9,00 € 

- Prix Nets -