

Menu-carte

Juillet-août 2024

Assiette apéritive

Pâté aux pépites de foie gras et poudre d'amandes douces - 18€

Cocktail de crevettes roses - 16€ (Menu : +2€)

Les 6 escargots de Bourgogne au beurre à l'ail - 14€

Scampis et Saint-Jacques au beurre à l'ail - 20€ (Menu : +6€)

Bœuf, beurre à l'ail OU provençale OU cognac et cinq poivres - 28€

Veau cuit à basse t°, sauce champignons au jus de truffe - 28€

Canette cuite à basse t°, sauce cinq poivres OU cerises - 28€

Dorade (en filets) farcie au jambon fumé et fromage, sauce au basilic - 28€

Sole meunière (+/- 500gr) - 39€ (Menu : +10€)

Légumes chauds OU salade

PDT au four façon tartiflette OU purée OU frites

Assiette des 5 fromages - 12€

Tartelette de chèvre, coulis de miel au thym - 15€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 14€

Moelleux au chocolat, sauce chocolat OU caramel au beurre salé - 12€

Sorbet du jour - 10€

Menu 1 entrée à 52€

Menu 2 entrées à 66€

Formule Boissons à 20€

Apéritif + ½ bouteille de vin + ½ bouteille d'eau ou de soda + café ou thé

Merci de nous prévenir en cas d'allergie