

Menu du mois

Crème nivernaise et la julienne de dinde fumée

Lit d'asperges blanches au saumon fumé et aux œufs brouillés

ou

Dorade royale poêlée, crémeux au parmesan et vinaigrette tiède tomates-basilic

ou

Beignets de pintade au vieux Chimay et à l'estragon, émulsion froide soja-ail

ou

Carpaccio, foie gras et cromesquis de canard aromatisé au jus de truffes (Suppl.12.00€)

Sorbet

Blanc de coucou de malines aux asperges vertes, sauce hollandaise

ou

Mignonettes d'agneau au pistou et tian provençal au coulis de poivrons rouges

ou

Omble chevalier saisi sur peau, beurre blanc et spaghetti de courgettes

ou

Pigeonneau français rôti jus au Banyuls légèrement anisé (Suppl. 12,00€)

Crémeux de riz au lait, mousse cheesecake et compotée de fraises

ou

Gâteau moelleux froid aux deux chocolats et la crème anglaise à l'orange

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 39.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 44.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 63.00€)
- ❖ MENU à 59.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 86.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 29.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 11.00€

Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.

En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€