

Menu carte

Entrée+plat+dessert 35 €

Entrées (11€)

Millefeuille de cèpes et escargots jus de viande (A)

Cappuccino de marron au foie gras (A)

Foie gras poêlé aux poires (supplément 4 €) (A)

Foie mi cuit aux pleurotes (A)

Salade de caille façon boo bun (A)

Plats (21€)

Ris de veau au sauternes petit légumes (supplément +5€) (A)

Carré d'agneau désossé saveur automnale (A)

Emincé de Magret de canard aux endives caramélisées (A)

Pavé de saumon snacké légèrement fumé, chutney d'airelles (A)

Entrecôte marchand de vin (A)

Cote de bœuf au flambadou (supplément +5€)

Dessert (10€)

Tarte ananas meringué (A)

Fromages de chez max sena (A)

Croustade pomme pruneaux (A)

Paris Brest (A)

Fondant au chocolat caramel beurre salé (A)

Prix net en euros service compris – service de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30