

MENU DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR	17
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ	24
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29

ENTRÉES:

RISOTTO DE CÉLERI RAVE CACCIO ET PEPE

CELERY RAVE CACCIO AND PEPE RISOTTO

PARMENTIER DE POMME DE TERRE AU COMTÉ ET CAVIAR D'AUBERGINE, ZAATAR ET PARMESAN BRAISÉ

POTATO PARMENTIER WITH COMTÉ AND EGGPLANT CAVIAR, ZAATAR AND BRAISED PARMESAN

PLATS:

COEUR DE CÔTE DE COCHON, POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE BOEUF

PORK CHOP HEART, NEW POTATOES AND BEEF JUICE

POISSON DU JOUR, RISOTTO DE BOULGOUR AUX HERBES FRAICHES ET FENOUIL CONFIT

FISH OF THE DAY, BULGUR RISOTTO WITH FRESH HERBS AND PRESERVED FENNEL

GNOCCHI À LA TRUFFE

TRUFFLE GNOCCHI

SUGGESTIONS: (hors menu)

OS À MOELLE À LA BRAISE

17

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellerier

Cheese selection by « La Maison Cellerier »

11

DESSERTS:

COOKIE COCO, NOISETTE ET CAMEL BEURRE SALÉ

COCONUT, HAZELNUT AND SALTED CAMEL COOKIE

TARTE À LA PRALINE REVISITÉ

PRALINE TART REVISITED

À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE FRANÇAISE ET JUS DE BOEUF	90
CÔTE DE BOEUF MATURÉ SELON ARRIVAGE DU JOUR	Prix au kilo
RIBS DE BŒUF CONFITS 8H ET SAUCE BARBECUE	78
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 8H ET JUS DE VIANDE	88
PÊCHE DU JOUR ET FRITE DE RIZ AU COMTÉ	75

2 garnitures incluses/ 2 sides included

Prix en euros TTC – Service compris- bœuf origine France – viande origine Europe