

MENU DE LA SEMAINE

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

ENTRÉES:

VELOUTÉ DE PANAIS, CHIPS ET PICKLES

PARSNIP VELOUTÉ, CRISPS AND PICKLES

PATÉ CROÛTE DU MOMENT ÉCHALOTES CONFITES

SEASONAL SHORTCRUST TART WITH CARAMELIZED SHALLOTS

PLATS:

POISSON DU JOUR, BEURRE BLANC ET LÉGUMES DE SAISON

CATCH OF THE DAY, BEURRE BLANC SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES

CÔTES DE COCHON MARINÉES AU CURRY, POMME DE TERRE GRENAILLE

CURRY-MARINATED PORK CHOPS, BABY POTATOES

STEAK DE CHOUX FLEUR SNACKÉ, SAUCE THAÏC

PAN-SEARED CAULIFLOWER STEAK, THAI SAUCE

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellerier

Cheese selection by « La Maison Cellerier »

11

DESSERTS:

CRÈME BRÛLÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE

PAIN PERDU

ARTISANAL FRENCH TOAST

SUGGESTIONS: (hors menu)

OS À MOELLE À LA BRAISE

17

CECINA DE BOEUF DE GALICE

13

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

30

À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE FRANÇAISE ET JUS DE BOEUF	90
CÔTE DE BOEUF NORMANDE FRANÇAISE 20 JOURS ET JUS DE BOEUF	115
CÔTE DE BOEUF CARIMA ITALIE 35 JOURS ET JUS DE BOEUF	125
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA DE GALICE 30 JOURS ET JUS DE BOEUF	150
T-BONE DE BOEUF CARIMA ITALIE 35 JOURS ET JUS DE BOEUF	125
RIBS DE BOEUF 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	

PRIX SELON ARRIVAGE

2 garnitures incluses/ 2 sides included

