

MENU DE LA SEMAINE

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

ENTRÉES:

VELOUTÉ DE CÈPES

CREAM OF PORCINI MUSHROOM SOUP

PÂTÉ CROÛTE DE PINTADE, CANARD ET MORILLE

GUINEA FOWL, DUCK AND MOREL PÂTÉ EN CROÛTE

PLATS:

POISSON DU JOUR BRAISÉ, POLENTA CREMEUSE ET SAUCE CHIMICHURRI

BRAISED FISH OF THE DAY, CREAMY POLENTA AND CHIMICHURRI SAUCE

ONGLET DE BOEUF, POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE VIANDE

BEEF ENDRUMP, NEW POTATOES AND MEAT JUICE

DECLINAISON DE CAROTTES, MIEL, YAOURT ET CUMIN

VARIETY OF CARROTS, HONEY, YOGURT AND CUMIN

SUGGESTIONS: (hors menu)

OS À MOELLE À LA BRAISE

17

CECINA DE BOEUF DE GALICE

13

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

30

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellierier

Cheese selection by « La Maison Cellierier »

11

DESSERTS:

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE

BRIOCHE PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY MAISON

FRENCH TOAST WITH SALTED CAMEL AND HOMEMADE WHIPPED CREAM

À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE FRANÇAISE ET JUS DE BOEUF	90
CÔTE DE BOEUF NORMANDE FRANCAISE 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 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	
BRIOCHE PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY MAISON	

PRIX SELON ARRIVAGE

16/ pce

2 garnitures incluses/ 2 sides included

