

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 Cellerier

Cheese selection by « La Maison Cellerier »

11

DESSERTS:

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE

BRIOCHE PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY MAISON

FRENCH TOAST WITH SALTED CARAMEL AND HOMEMADE WHIPPED CREAM

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 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	88
--	----

BRIOCHE PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY MAISON	16/ pce
--	---------

PRIX SELON ARRIVAGE

2 garnitures incluses/ 2 sides included

