

MENU DE LA SEMAINE

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

ENTRÉES:

VELOUTÉ DE CAROTTE, CHOUX FLEUR ET NOIX DE MUSCADE

CREAM OF CARROT, CAULIFLOWER AND NUTMEG SOUP

PATÉ CROÛTE DU MOMENT

PÂTÉ EN CROÛTE OF THE DAY

PLATS:

POISSON DU JOUR, RIZ, LEGUMES DE SAISON ET SAUCE HOLLANDAISE

CREAM OF CARROT, CAULIFLOWER AND NUTMEG SOUP

FILET MIGNON RÔTI AU THYM, POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE VIANDE

ROASTED FILET MIGNON WITH THYME, NEW POTATOES AND MEAT JUS

CURRY DE QUINOA ET AU LAIT DE COCO

QUINOA AND COCONUT MILK CURRY

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

11

Cheese selection by « La Maison Cellierier »

DESSERTS:

CHEESE CAKE PISTACHE

PISTACHIO CHEESECAKE

CRÈME BRULÉE

CRÈME BRÛLÉE

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	PRIX SELON ARRIVAGE
BRIOCHE PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY MAISON	16/ pce

2 garnitures incluses/ 2 sides included

