

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées – 8€

Velouté Dubarry, crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés

Ou

Salade de chou rouge et chou Chinois vinaigrés, espuma au curry madras et saumon fumé

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Royale de carottes rôties, pommes de terre persillées et sauce à l'estragon

Ou

Suprême de volaille rôti au beurre noisette, panais en deux cuissons, pommes de terre confites et jus à la moutarde

### Dessert – 8€

Comme un « Pumpkin Latte »,

Biscuit croquant reconstitué, crémeux butternut, siphon cannelle, glace vanille et noix de pécan caramélisées

\* Viande origine France

## LES SUGGESTIONS DU CHEFS

### Les Entrées

Chèvre chaud, 14€

Espuma de butternut, noisettes et salade Trévise

Croque de Pierre, 18€

Pain de campagne aux graines, jambon truffé et Comté fruité

Salade d'endives, 12€

Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf dur

### Les Plats

Tartare de Bœuf\* Charolais 23€

Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Encornet géant grillé, 29€

Mousseline de potimarrons et crème d'épinards et vierge d'herbes fraîches

Gratin du moment, 22€

Ravioles, champignons, crème de roquette et bouquet de roquette

Salade d'endives, 20€

Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf dur

Prix Nets TTC, service compris

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes Majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-nous la demander.