

... Le Menu à 35.00 ...

... Le Menu avec Vins 50.00 ...

« Les Entrées »

Les Petits Gris de Warman, Bouillon à l'Ail, Petits Pois et Herbes Fraîches

~

Asperges Blanches et Saumon Mariné, Fèves des Marais,
Vinaigrette au Balsamique Blanc, Ciboulette

~

Terrine de Foie Gras, Raisins de Corinthe, Gel de Sauternes et sa Brioche

~

L'Os à Moelle à la Fleur de Sel, Petite Salade Fraîche et Toasts Grillés

« Notre Sorbet, Violette de la Maison * Giccopa * »

« Les Plats »

Filet de Lotte, Beurre Rosé aux Poivrons, Estragons, Belle de Fontenay Tournée

~

La Poularde Cuite au Champagne et Morilles, Gratin Dauphinois fait Maison (+5.00)

~

La Souris d'Agneau à la Milanaise, Linguines Fraîches

~

Le Spiringue de Porc Ibérique, Ratatouille au Chorizo, Pomme Cocotte au Romarin

« Les Desserts »

Gourmandise Chocolat, Caramel, Biscuit Croustillant et Sorbet Framboise

~

Soufflé Glacé au Grand Marnier, Crème Anglaise à l'Orange

~

Assortiment de Fromages de Petits Producteurs

~

Le Café Gourmand « 4 Gourmandises »

Entrée 15.00 - Plat 22.00 - Dessert 9.00