

Menu

BOUCHÉE FEUILLETÉ

À la Reine

(1,3,7)

ou

CRÈME DE CHOUX FLEUR

Quenelle de pomme verte

(1,7)



MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Cognac, brioche maison

(Supplément 14€)

(1,3,7,12)



SUPRÊME DE PINTADE

Mariné au Champagne brut

(1,3,7,12)

ou

FILET D'OMBLE CHEVALIER

Cuisson meunière, jus crémé aux étrilles

(1,3,4,7,12)



BRIE

Farcie aux fruits secs

(Supplément 10€)

(7,8)



GÂTEAU RUSSE

À la pistache

(1,3,7,8)

ou

RIZ À L'IMPÉTRATRICE

(3,7,8,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Pintade : France

Déjeuner/ Diner

43€ formule : entrée, plat ; dessert

33€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés par notre chef en fonction des produits de saison
et des arrivages des fournisseurs