

Menu

BROCHET ET HOMARD

En terrine chaude, sauce Champagne

(1,2,3,4,7,12)

ou

CREVETTE ET SAUMON FUMÉ

En aspic, à l'aneth

(1,2,4,10,12)



MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Cognac, brioche maison

(Supplément 16€)

(1,3,7,12)



LAPIN

Sauté aux girolles et romarin

(1,3,7,8,9,12)

ou

MATELOTE DE SANDRE

Vin rouge et magrets fumés

(1,3,4,7,8,9,12)



ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS

Livarot, Camembert, Saint-Maur

(Supplément 10€)

(7,8)



PRUNEAUX

À l'armagnac, glace Plombières

(8,12)

ou

GÂTEAU OPERA

Crème anglaise au café

(1,3,7,12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes -Lapin : 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