

## Menu

### CREME DE MORILLE

Et céleri au Xérès

(7,9)

ou

### FOIE DE VOLAILLE

En terrine, au poivre vert

(3,7,12)



### MARBRE DE FOIE GRAS

De canard au Cognac, brioche maison

(Supplément 16€)

(1,3,7,12)



### SAUMON

En escalope, cuisinée au Champagne et estragon frais

(1,3,4,7,12)

ou

### SUPREME DE POULET

Façon Coq au Vin

(1,3,7,9)



### ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS

Livarot, Camembert, Saint-Maur

(Supplément 10€)

(7)



### TOURTE FEUILLETÉE

Frangipane des Rois

(1,3,7,8,12)

ou

### PARFAIT GLACE

Chocolat, biscuit Dacquoise

(1,3,7)

### Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

#### Origine de nos viandes -Volaille : 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