

Entrées

Foie gras, pain toasté, chutney de figue

Escargots de Bourgogne « Label Rouge » 6 pièces

Saumon fumé & blinis et crème d'aneth

Velouté de butternut & châtaignes

Soupe à l'oignon traditionnelle 

Plats

Risotto de coquillettes à la truffe

Jambon truffé, parmesan

Entrecôte « Beurre Maître d'hôtel » environ 250g

Frites et salade

Magret de canard

Sauce au miel, purée truffée

Souris d'agneau 6H

Jus réduit, purée truffée

Filet de bar

Vierge au citron confit, purée de carotte

Filet de Rumsteak façon tigre qui pleure

Frites de patates douces

Desserts

Pavlova poire & chocolat

Crumble aux pommes et vanille

Mousse au chocolat d'exception

Tiramisu classique

Café Choux Choux Choux

Entrée* + Plat + Dessert 38⁰⁰

Entrée* + Plat 26⁰⁰ | Entrée* + Dessert 26⁰⁰

Entrée* 12⁰⁰ | Plat 28⁰⁰ | Dessert 12⁰⁰

*Entrée Foie gras de canard +4⁰⁰

À la carte

Le Blanc d'encornet

Poêlée purée au citron confit, olives noires et persillade onctueuse

19⁹⁰

Salade César

Au poulet croustillant, œuf mollet, Parmesan, sauce césar aux anchois

17⁹⁰

Poke Veggie

Concombre, poivrons grillés, artichauts, pomme verte, avocat, yaourt grec au combawa, noisettes grillées

17⁹⁰

Croque Monsieur

Frites & salade verte

16⁹⁰

Le Burger

Cheese & Bacon

18⁹⁰

Andouillette AAAAA


Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade

18⁹⁰

 Plat végétarien

Prix net en euros

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition auprès du personnel.

 Plat végétarien
Prix net en euros