

Menu Carte

47.00€ Entrée, Plat, Dessert 55.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert **Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu

LES ENTRÉES

Le Bavarois deux Couleurs, Fromage Frais et Betterave	19.00€
Le Macaron Farci à la Rillette de Thon, Sauce Tzatiki	22.00€
Le Tournedos de Tête de Veau sur son Lit de Fraise, Sauce Ancienne	21.00€
Le Carpaccio de Saint-Jacques, Cœur de Corail et Pointe de Caviar**	29.00€
<u>LES POISSONS</u>	
Aile de Raie Poêlée, Sauce Ravigotte	25.00€
Filet de Lieu Noir, Sauce Citron Vert	<i>24.00€</i>
Le Roulé d'Aiglefin, Crème de Panais	23.00€

LES VIANDES

Filet de Bœuf Rossini**	29.00€
Le Duo de Rognon et Cervelle en Beignet, Sauce Estragon	<i>25.00€</i>
Le Désossé de Jarret de Porc Façon Pot-au-feu	23.00€
Le Pané de Pied de Porc Cœur de Filet Mignon, Sauce Martin Pouret	<i>24.00€</i>

LES DESSERTS

L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection	<i>12.00€</i>
Crème Diplomate Infusée au Thé en Trois Textures de Pâte	12.00€
Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)	12.00€
Le Moelleux Chocolat Banane	12.00€

Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons

All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included Mars 2023

Menu Enfant à 18.00 €

