EXCELLENCE FRANÇAISE
DEPUIS 2000

Menu Carte

48.00€ Entrée, Plat, Dessert
56.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert
***Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu**

LES ENTRÉES

Œuf Mollet à la Crème de Maroilles	22.00€
Vol-au-vent d'Endive Braisé au Jambon	21.00€
Terrine de Foie Gras au Poivre de Tchuli**	29.00€

LES POISSONS

Filet de Lieu Noir, Sauce Gingembre yuzu	25.00€
Filet de Tacaud, Crème d'Aneth	25.00€
Brochette de Saint-jaques et son Caramel de Betterave**	29.00€

LES VIANDES

Médaillon de Selle d'Agneau dans son Jus (Porto et Vinaigre de Framboise)	26.00€
Filet de Bœuf sauce Moutarde Martin-Pouret à la Béarnaise	26.00€
Ballottine de Lapin Sauce Vin Jaune	25.00€

LES DESSERTS

L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection	12.00€
Dôme Chocolat Blanc Infusé au Thé Vert Cœur Mousse Citron	12.00€
Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)	12.00€
Entremet Noisette, Mousse Chocolat Noir, Chantilly à la liqueur de Café	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 2024**

Menu Enfant à 18.00 €

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS