



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Carte à Emporter

38.00€ Entrée, Plat, Dessert

44.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

**Supplément de 6.50€ Sur Prix du menu

LES ENTRÉES

<i>Le Carpaccio de Saint-Jacques, Cœur de Corail et Pointe de Caviar**</i>	23.50€
<i>Le Tournedos de Tête de Veau sur son Lit de Fraise, Sauce Ancienne</i>	17.50€
<i>Le Macaron Farci à la Rillettes de Thon, Sauce Tzatziki</i>	20.00€
<i>Le Bavarois deux Couleurs, Fromage Frais et Betterave</i>	16.00€

LES POISSONS

<i>Aile de Raie Poêlée, Sauce Ravigotte</i>	21.00€
<i>Filet de Lieu Noir, Sauce Citron Vert</i>	18.50€
<i>Le Roulé d'Aiglefin, Crème de Panais</i>	18.50€

LES VIANDES

<i>Le Désossé de Jarret de Porc Façon Pot-au-feu</i>	19.50€
<i>Le Duo de Rognon et Cerveau en Beignet, Sauce Estragon</i>	21.00€
<i>Le Pané de Pied de Porc Cœur de Filet Mignon, Sauce Martin Pouret</i>	20.00€
<i>Filet de Bœuf Rossini**</i>	24.50€

LES DESSERTS

<i>L'Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	10.00€
<i>Crème Diplomate Infusée au Thé en Trois Textures de Pâte</i>	10.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	10.00€
<i>Le Moelleux Chocolat Banane</i>	10.00€

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

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

Menu Enfant à 18.00 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS