

MENU SOIRS & WEEK END

Servi tous les Soirs et le Week End

Entrée, Plat et Dessert : **37 €**

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert : **29 €**

Plat unique : **21 €**

ENTRÉES

Oeuf 64° autour des Courges / Éclats de Noisettes & Écume fumée

ou Kefta d' Agneau / Naan / Houmous & Taboulé de Chou Fleur



- Douceur Automnale Végétarienne : Textures de Champignons & Pommes Granny pôchées (+1€)
- Ravioles de Gambas, Bisque & Soupçon de Yuzu (+2€)

PLATS

Filet de Canette rôti / Laquage Betteraves / Purée de Pommes de Terre Façon Robuchon

ou Filet de Maigre poêlé sur Peau / Céleri en textures / Gruée de Cacao / Jus de Céleri

ou Petite Courge farcie Poêlée de Champignons / Noix de Cajou / Mesclun



- Veau juste snacké / Textures De Panais & Épinards / Jus réduit (+3€)
- Pièce de Boeuf poêlé / Mac & Cheese Vieux Cheddar / Parfum de Truffe (+5€)

DESSERTS

Fusion Chocolat Noisettes

ou Revisite d'une tarte aux Citrons Basilic



- Comme un Paris Brest....un Paris Nancy (+1€)
- Macaron aux saveurs Exotiques & Noix de Coco (+2€)
- Carte des Fromages en supplément

Prix TTC, service compris