

PROGRAMME

ACTE I

PATÉ EN CROÛTE COCHON ET VOLAILLE, MARMELADE D'ORANGE, OIGNON CONFIT	15 €
LE BOUDIN BLANC EXTRA RÔTI, COMPOTE DE REINES DE REINETTES	15 €
LES ESCARGOTS PETITS GRIS EN CASSOLETTE, SAUTERNE, ROQUEFORT ET NOISETTES	15 €
« TOUTE BÊTE » BETTERAVE CHIOGGA CUITE MAISON, VINAIGRE, TRUFFE, ORANGE	12 €
LES RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY TRADITIONNELLES, CRÈME DE PARMESAN	15 €

ACTE II

CHOUROUTE GRAISSE D'OIE, CHAMPAGNE, HADDOCK TRAVERS DE PORC FERMIER	29 €
ROUGET BARBET SNAKÉ, ORSOTTO, FRUITS DE MER	27 €
« CANTAL » POULARDE DE LA FERME D'ALICE MOUSSELINE DE RACINES	29 €
PAILLARD DE VEAU FERMIER « AU CITRON D'AMALFI » RAVIOLES RICOTTA-EPINARDS	29 €
LA JOUE DE COCHON FONDANTE, JUS COURT, CAROTTES, CITRONELLE, POMME PURÉE	24 €
LE FAMEUX PARMENTIER DE CANARD FOIE GRAS CHAUD DE CANARD	25 €
« BLACK ANGUS ECOSSE » L'ONGLET CHAMPIGNONS DE SAISON, JUS ET POMME PURÉE	32 €

PRIX NETS