



Entrée + plat + fromage ou dessert **48€**

---

*Le foie gras de canard maison , pain d'épices , confiture de clémentine*

**20€**

*Bouquet d'asperges sauce mousseline et jambon cru*

**20€**

---

*Le filet de bar poêlé, beurre d'herbes risotto au safran et légumes confits*

**29€**

*La pièce de veau poêlée, sauce aux cèpes , épinards frais et petits légumes*

**29€**

*Les rognons de veau sauce moutarde , tagliatelles et légumes*

**29€**

---

*Le moelleux chocolat, glace à la pistache*

**12€**

*Café ou thé gourmand (assortiment des desserts à la carte)*

**12€**

**LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS**

---

### **SUGGESTIONS**

*(\*uniquement à la carte ou supplément de 10€ dans les menus)*

*Le coeur de ris de veau braisé aux morilles*

*légumes confits et épinards frais*

**38€\***

*L'andouillette 5A snackée à la crème de*

*chaource et petits légumes confits*

**24€**

Prix nets en euros et service compris

Dans le souci de travailler les produits frais, veuillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures