

MENU MIDI

22€

(Entrée Du Jour, Plat Du Jour, Dessert Du Jour)

MENU TRILOGIE

44€

(Amuses Bouches, Entrée, Plat Chaud, Dessert)

MENU ACCORD METS ET VINS

85€

(Entrée, Plat Chaud, Dessert
Et

3 Verres De Vin Associés Aux Mets)

MENU ACCORD METS ET CHAMPAGNE

90€

(Entré,plat chaud ,Dessert
Et

1 verre de champagne différent à chaque mets)

Entrée 16 €

Plat Chaud 26€

Desserts 12€

TRILOGIE
& *saveurs*

ENTRÉES

TRILOGIE AUTOUR DE L'ESCARGOT ET FROMAGE

(Escargots Beurre D'Époisse, Escargots Beurre Munster,
Escargots Beurre Maroilles)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU FOIE GRAS ET FRUITS D'AUTOMNE

(Foie Gras Aux Figues, Foie Gras Aux Pommes, Foie Gras Aux Raisins)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU TARTARE DE THON

(Tartare De Thon Au Réglisse, Tartare De Thon à la
Citronnelle, Tartare De Thon à la Fève De Tomka)

TRILOGIE
& *savours*

Plats Chauds

TRILOGIE AUTOUR DU RIS DE VEAU

(Ris De Veau Façon Bourguignonne, Ris De Veau Façon Blanquette
Ris De Veau Façon Basquaise)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU FILET DE SANDRE ET CHAMPIGNONS

(Filet De Sandre Aux Girolles, Filet De Sandre Aux Pleurotes
Filets de Sandre Trompettes De La Mort)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DU POULET FERMIER

(Poulet à la crème et vin jaune, Poulet Rôti et Son Jus ,Poulet Chasseur)

TRILOGIE
& *savours*

Desserts

TRILOGIE AUTOUR DU TIRAMISU

(Tiramisu Aux noix, Tiramisu Aux Noisettes,
Tiramisu Aux Pistaches)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DE LA POIRE

(Poire Pochée A L'Hibiscus, Crumble Aux Poires,
Feuilletté Poire Et Chocolat)

Ou

TRILOGIE AUTOUR DE LA MOUSSE FROMAGÈRE

(Mousse De St Marcellin Ciboulette, Mousse De Chèvre Miel
Mousse De Brillat Savarin Cassis)

TRILOGIE
& *saveurs*