

DU 28/10 AU 08/11

Menu

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques

Potimarron au miso / Yuzu-Noisette / Glace à la truffe (1,3,6,7,8,12,14)
Sancerre blanc Domaine des Terres Blanches (Loire) 10.00€

Cappuccino de Pomme de Terre

Châtaignes / Girolles / Parmesan (1,3,7)
Chinon "Pulsation" Saget la Perrière (Loire) 8.50€

Œuf parfait

Crème de Maïs / Oignons confits / Bresaola de bœuf Wagyu sur toast (1,3,7)
IGP Méditerrané Vignelaure Château Vignelaure (Provence) 9.00€

PLATS

Écrevisses

Fregola Sarda crémeuses au Mascarpone et Kumquat / Espuma d'Oursin (1,2,7,15)
Riesling Grand Cru Saering Domaines Schlumberger (Alsace) 11.00€

Suprême de Poulet d'Alsace IGP

Céleri-rave / Sauce Morilles au vin jaune / Copeaux de Foie gras (1,7,9,12)
L'Etoile "En Novalet" Domaine Rolet (Jura) 10.00€

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Vieux Comté

Poire / Noix / Espuma au foin (1,7,8)

Ananas mariné au Sureau

*Crème légère à la vanille / Glace à l'Astina Cress * (1,3,7)*
(*) Astina® Cress présente une saveur douce anisée

Riz au lait à la Pistache

Glace aux Flocons d'Avoine / Compotée d'Airelles (1,3,7,8)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies