MENU DU MOIS D'AOÛT

46,00 €
59,00 € vins compris

VITELLO TONNATO, PESTO DE ROQUETTE

OU
TOMATE FARCIE AU QUINOA ET ARC EN CIEL DE LÉGUMES,
CRÈME DE FROMAGE BLANC

*****

SORBET

*****

PLUMA BLANCHE IBÉRIQUE AU BEURRE DE CHEZ NOUS
SALADE FRAICHEUR, GRATIN

OU
DOS DE LIEU NOIR AU SAFRAN, POMMES FONDANTES
HARICOTS DU PAYS

*****

ABRICOTS POCHÉS AU BASILIC,
QUENELLE GLACÉE AUX CACAHUÈTES

MENU DU TERROIR

37,00 €

CARPACCIO DE ROASTBEEF, COPEAUX DE VAL DIEU,
MAYONNAISE AU SIROP D'AUBEL
MESCLUN DE SALADE

*****

CUISSE DE LAPIN AU PÉKÈT ET AU CASSIS
COMPOTÉE DE POMMES ET DE POIRES
POMMES RISSOLÉES AU SAINDOUX ET AU THYM

*****

MINI LACQUEMANT DE CHEZ « LES GARÇONS »
BOULE GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC
CHANTILLY