



Menu « Les miLLésimes »

Menu : 2 entrées + plat + dessert 62€

Menu : 1 entrée + plat + dessert 50€

Entrée/plat ou plat /dessert 41€

Merci de préciser les allergies au moment de la commande.

Dernière prise de commande à 20h30.

Mise en bouche

.....
Les escargots de Fresnois primavera à l'ail des ours, crème Argenteuil

OU

Raviole de queue de bœuf Rossini, consommé aux effluves de Truffe de Meuse

OU

Pressé d'aile de raie façon grenobloise, glace pomme de terre au safran des Payoux

OU

Asperges de La Grange Le Mercier, jambon, truffe d'été, hollandaise beurre fumé

.....
La pause glacée

.....
Le pigeon de Thierry Laurent, printanière, jus au café du Grainouilly et cassis

OU

Le maigre rôti, crème de petits pois à la menthe, fenouil et asperges au beurre d'estragon

OU

L'agneau de Fresnois, pois chiches et citron, jus court au romarin

OU

Asperges de la Grange Le Mercier aux morilles et vin jaune et l'œuf de Haute Vigneulles

.....
Plateau de fromages (en supplément à 13 € par personne)

.....
Plateau de fromages

OU

Pavlova fraise et rhubarbe

OU

Voyage exotique mangue passion, sorbet pina colada

OU

Chocolat grand cru miLLésimes, sarrasin et whisky G.Rozelieures

Un accord mets et vins peut vous être proposé pour accompagner votre menu.

Prix net, service compris