

MENU 25€
ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 22€

CE MENU EST PROPOSÉ UNIQUEMENT LE MIDI
TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ À LA CARTE

LES ENTRÉES

**VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES, CHANTILLY AU YAOURT GREC
& POINTE DE PESTO DE COURGE**
(À LA CARTE 8,50€)

**L'OEUF PARFAIT DE LA FERME DE DAMIEN DESAINT, CRÈME D'ÉPOISSES DE LA FROMAGERIE LAMY,
HUILE DE CHORIZO & DÉS DE PAIN D'ÉPICES**
(À LA CARTE 9,00€)

**NOTRE FOIE GRAS DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE À LA RHUBARBE, GELÉE DE VIN CHAUD À LA CANNELLE
& BRIOCHE TOASTÉE ***
*(SUPPLÉMENT DE 4,00€ DANS LE MENU)
(À LA CARTE 13,50€)

LES PLATS

**ÉMINCÉ DE PLUMA DE COCHON MARINÉ À L'ASIATIQUE, MOUSSELINE DE CAROTTE,
CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS & PIGNONS DE PIN**
(À LA CARTE 20,80€)

AILE DE RAIE AU BEURRE D'AIL NOIR, POLENTA AUX OLIVES, CÉBETTES SNACKÉES ET CRÈME DE GINGEMBRE
(À LA CARTE 21,50€)

RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN & TRUFFE, GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES
(À LA CARTE 20,80€)

LES DESSERTS

**CHEESECAKE "NEW-YORKAIS" AU THÉ DES GOURMETS
SÉLECTION "LE PALAIS DES THÉS" & BRISURES DE SPÉCULOOS**
(À LA CARTE 8,80€)

**TATIN AUX POMMES GOLDEN DU LIMOUSIN,
CHANTILLY AU SARRASIN TORRÉFIÉ & CARAMEL AU CALVADOS**
(À LA CARTE 8,80€)

AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & PISTACHE *
*(SUPPLÉMENT DE 2,00€ DANS LE MENU)
(À LA CARTE 7,50€)

CAFÉ GOURMAND *
*(SUPPLÉMENT DE 2,00€ DANS LE MENU)
(À LA CARTE 7,50€)

THÉ GOURMAND *
*(SUPPLÉMENT DE 2,50€ DANS LE MENU)
(À LA CARTE 8,00€)

**EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE
(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)**