

MENU

ENTRÉE – PLAT – DESSERT 38 €

ENTRÉES

Velouté de morilles et œufs pochés
Véritable burrata crémeuse et son tartare de tomates
Poêlée de pétoncles et crème de poireaux
Camembert rôti aux lardons et oignons rouges caramélisés

PLATS – Garnitures au choix

Burger du chef au comté
Brochette de poulet mariné
Filet de rumsteak au gorgonzola
Bavette Angus
Tartare de bœuf au couteau et burratina
Magret de canard et sa compotée de framboise

POISSONS – Garnitures au choix

Filet de saumon crumble et fruits rouges

GARNITURES MAISON (supplément 2 €)

Frites
Gratin dauphinois à la truffe
Tagliatelle aux morilles
Purée de patate douce
Haricots verts

POUR RELEVER VOS GRILLADES (sauce supplémentaire 1 €)

Roquefort
Poivre au cognac
Échalotes
Morilles
Foie gras
Chimichurri

DESSERTS

Tiramisu café
Baba au rhum « Bouchon »
Brioche façon pain perdu (sur lit de crème anglaise et boule de glace caramel beurre demi-sel AOP d'Isigny)
Crumble de cacao, glace café et crémeux chocolat Valrhona
Dame blanche ou Café liégeois

Fondant au cœur coulant Nutella et crème anglaise vanille bourbon