

Menu à 46€

Proposé uniquement les soirs

Salade Caesar

Cœur de Romaine, Filets de Poulets
Copeaux de Parmigiano Reggiano, Croûtons Dorés, Sauce Caesar

Ou

Croque-Monsieur Truffé

Jambon Blanc Truffé, Comté Affiné
Salade du Marché

* * * * *

Quenelle de Brochet Maison

Fondue d'Épinards, Riz Basmati
Sauce Homardine

Ou

Suprême de Poulet* Fermier Label Rouge

Gnocchi aux Olives Taggiasche
Basilic Citron

* * * * *

Dessert au Choix à la Carte

Hors Coupe de Fruits Rouges, Café, Thé et Champagne
Gourmand

Menu à 56€

Proposé uniquement les soirs

Escargots de Bourgogne aux Girolles

Crème de Petits Pois
Pointes d'Asperges

Ou

Burratina

Tomates Green Zebra
Pesto de Basilic, Pistaches

* * * * *

Thon Mi-Cuit à la Plancha

Légumes de Saison
Nage de Parmesan

Ou

Noix d'Entrecôte de Bœuf* Cuite à la Plancha

Haricots Verts
Sauce Châteaubriand

* * * * *

Dessert au Choix à la Carte

Hors Coupe de Fruits Rouges, Café, Thé et Champagne
Gourmand