

## LES FORMULES « DU JOUR »

Nos formules « du jour » vous sont proposées uniquement le midi en semaine, hors samedi et dimanche.

Ces formules sont élaborées selon les produits du marché chaque jour, et par nos soins.

**Menu du jour** : 19,30 euros TTC pour entrée-plat-dessert

**Menu affaire** : 23 euros TTC pour entrée-plat-dessert

## LES AMUSES-BOUCHES

Nous proposons différentes formules d'amuse-bouches afin d'égayer votre apéritif :

**Assortiment de 3 amuse-bouches** : 4,9 euros TTC / personne

**Assortiment de 5 amuse-bouches** : 7,60 euros TTC / personne

**Assortiment de 7 amuse-bouches** : 10,50 euros TTC / personne

*Ces pièces apéritives sont élaborées à base de produits frais et selon le marché saisonnier.*

## LES FORMULES « BOISSONS »

Nous vous proposons, sur simple demande et selon la sélection de vins du moment, d'établir **sur-mesure** votre formule boissons selon votre budget.

*Soucieux d'améliorer nos services, nous nous réservons la possibilité de modifier les prestations culinaires par des denrées de qualité équivalente ou supérieure, selon les prescriptions de nos fournisseurs.*

# MENU 27 EUROS TTC

## ENTREE

Royale aux arômes de foie gras et Vin Jaune

*ou*

Rillettes de saumon maison, jeunes pousses aromatiques

## PLAT

Ballotine de volaille farcie, grenailles et légumes d'hiver, jus de viande

*ou*

Filet de truite mijoté, palet de semoule et raves, émulsion de beurre nantais

## DESSERT

Fondant pâtissier au chocolat et fruits de saison

*ou*

Les fromages au chariot

*Soucieux d'améliorer nos services, nous nous réservons la possibilité de modifier les prestations culinaires par des denrées de qualité équivalente ou supérieure, selon les prescriptions de nos fournisseurs.*

# MENU 37 EUROS TTC

## ENTREE

Foie gras de canard maison, chutney, pain brioché

*ou*

Saumon mariné, tartare de butternut et coulis d'oseille

## PLAT

Filet de Dorade royale saisi sur peau, risotto et émulsion de Vin Jaune

*ou*

Pièce de veau poêlée, grenailles et fricassée de champignons et raves, jus

## DESSERT

Torche aux marrons, glace

*ou*

Les fromages au chariot

*Soucieux d'améliorer nos services, nous nous réservons la possibilité de modifier les prestations culinaires par des denrées de qualité équivalente ou supérieure, selon les prescriptions de nos fournisseurs.*

# MENU 47 EUROS TTC

## ENTREE

Foie gras de canard maison, chutney d'ananas, pain brioché

## CRUSTACE

Ecrevisses et tartare d'ananas, coulis d'aneth

## POISSON

Aiguillette de dorade rôtie, pulpe de potimarron et copeaux de betteraves

## VIANDE

Mijoté de chevreuil aux aïelles, spaetzle

## DESSERT

Forêt Noire maison, glace

*ou*

Les fromages au chariot

*Soucieux d'améliorer nos services, nous nous réservons la possibilité de modifier les prestations culinaires par des denrées de qualité équivalente ou supérieure, selon les prescriptions de nos fournisseurs.*