



MENU DU SOIR DU JEUDI AU SAMEDI

ENTREES

Saint Jacques gravlax en carpaccio, poireaux vinaigrette, émulsion betterave

ou

Marbré de foie gras de canard aux cranberries,
compoté de coing en chutney

PLATS

Filet de sandre poêlé meunière, tartelette de carottes
et panais fondants, sauce Champagne

ou

Canon d'agneau croustillant, boulgour à l'orientale, jus d'un couscous

ou

Filet de bœuf poêlé, pommes de terre Anna (supplément de 4 €),
Confit d'oignons roses, crème d'époisses

ou

La suggestion du chef suivant le marché

ASSIETTE DE FROMAGES (4.50 € en supplément)

DESSERTS

La boule chocolat, châtaigne, clémentine et glace vanille

ou

Baba au Magra Bendi blanc, crémeux de biscuits roses de Reims,
marmelade pomme d'amour et son sorbet

ou

Café ou thé gourmand

FORMULES

- | | |
|--|---------|
| - Formule complète (entrée + plat + dessert) | 46.00 € |
| - Entrée + plat | 37.00 € |
| - Plat + dessert | 34.00 € |
| - Plat au choix | 24.00 € |

Menu enfant :

De 4 ans à 10 ans à 12.00 € : plat proposé par le chef, glace Haribo et boisson
(Fruit Shoot, ice tea, mini coca, limonade, diablo ou sirop à l'eau)

De 11 ans à 16 ans à 19.00 € : plat proposé par le chef, 2 boules de glace et boisson
(coca, coca sans sucre, fuzetea, schweppes agrum, limonade, diablo ou sirop à l'eau)