

Les Menus

MARCHÉ DU MIDI – ANNONCÉ ORALEMENT (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ 30 €

1 ENTREE / PLAT / DESSERT 48 €

1RE ENTREE / 2E ENTREE* / PLAT / DESSERT 60 €

PRESSEE DE QUEUE DE BŒUF ET FOIE GRAS / FOCACCIA / PICKLES D'OIGNONS ET RADIS /
GRIBICHE

Ou

SAINT-JACQUES POELEES / SAUCE AUX COQUILLAGES / PETITS LEGUMES / SIFFLET DE POIREAUX
OU SAUMON MARINE AU GIN DE CHIMAY / BETTERAVE / CREME DE CITRON / MAIN DE
BOUDDHA

MORILLES FARCISS DE VOLAILLE / SAUCE AU NOILLY PRAT (*)

FILET DE LIEU JAUNE / SUCRINE / VIENNOISE DE NOIX / PARMENTIER AU CHAMPAGNE OU
JOUES DE BŒUF / OIGNONS CARAMELISES / PUREE DE CELERI / SAUCE AU PORTO OU FILET PUR
DE VEAU / CELERI / MIMOLETTE / PUREE ET SAUCE A LA TRUFFE (+10€)

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA REGION (+5€) OU

MILLE-FEUILLES DE POMMES ROTIES / MOUSSLINE DE VANILLE / SORBET POMME VERTE ET
YAOURT OU CREPE FLAMBEE AU GRAND MARNIER / GLACE VANILLE

Menu servi par table entière / aucun changement possible

Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.

Merci pour votre compréhension.