ENTRÉE

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHIPS DE CHORIZO
ET CRUMBLE DE PARMESAN

FOIE GRAS POÊLÉ, CUBES ROTIS DE POIRE
ET GELÉE DE COINGS

AUMÔNIÈRE DE LÉGUMES

OEUFS BROUILLÉS, CHIPS DE SERRANO
ET PAIN TAOSTÉ

ENTRÉE DU JOUR

PLAT PRINCIPAL

RETOUR DE LA CRIÉE

ROGNON DE VEAU SAUCE AU PORTO
ET CHAMPIGNONS DE SAISON

PIÈCE DE BŒUF,
SAUCE DU JOUR (+3€) FRITES MAISON

SUPREME DE PINTADE, SAUCE MORILLES
PURÉE DE POTIMARON ET NOISETTES TORIFIÉES

PLAT DU JOUR

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT D'ARMELLE

CHOU FAÇON PARIS-BREST

CRÈME BRULÉE

CHEESE CAKE AU MATCHA

DESSERT DU JOUR

MENU
DU 19/10 AU 27/11

FORMULE DU JOUR
ENTRÉE-PLAT OU PLAT DESSERT 19.90€
ENTRÉE-PLAT-DESSERT 23.90€

côte de boeuf à l'ardoise
6€ les 100grs (2 pers min)
garnitures et sauces comprises
le jeudi et vendredi
sur réservation



LES VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE MAIS PEUVENT ÊTRE D'ORGINE UE