MENU SOIRS & WEEK END
Servi tous les Soirs et le Week End

Entrée, Plat et Dessert : 39 €
Entrée et Plat *ou* Plat et Dessert : 30 €
Plat unique : 21 €

ENTRÉES

Oeuf 64° Façon Carbonara

ou **Bortsch de Chou Rouge / Pommes / Éclats de Châtaignes / Nuage de Fêta**

- Saumon de Norvège Fumé par nos soins / Houmous de Lentilles Corail / Pain Brioché (+3€)
- Croustillant d'Escargots de Bourgogne / Poireaux / Noisettes (+4€)

PLATS

Filet de Canette rôtie / Nuances de Carottes / Jus réduit Romarin

ou **Filet de Sandre / Grenobloise / Riz Vénéré aux Petits Légumes / Poireaux**

ou **Ravioles de Potimarron & Tofu / Bouillon Miso / Raisins Secs (Végétarien)**

- Pintade farcie Champignons / Millefeuille de PDT & Betteraves / Jus réduit Parfum de Café (+3€)
- Persillé de Boeuf pôélé au Beurre / Patate Douce à la Braise & Fromage Frais / Jus au Persil (+4€)

DESSERTS

Rencontre entre le Chocolat au Lait & le Café

ou **Chocolat Blanc / Pistaches / Oranges**

- Mont Blanc aux saveurs de Pamplemousse / Meringue (+2€)
- Macaron aux Poires & Parfum d'Automne (+2€)
- Carte des Fromages en supplément

Prix TTC, service compris