

Plats à emporter semaine du 02/03/2021

Entrées :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 9,50 €

Cœur de Sucrine, Vinaigrette à l'Huile de Noisette, Vice-Champion du Monde 2012

Cromesquis de Pieds de Cochon, Champignons et Truffe 9,00 €

Butternut, Jus et Condiments

Cœur de Saumon Mi-Cuit aux Baies Roses et Citron Vert 9,00 €

Fraicheur de Légumes au Balsamique, Coulis d'Avocat

Plats :

Duo de Saint-Jacques et Lotte Snacké à la Plancha 14,00 €

Beurre Monté à l'Oseille, Fondue de Poireaux, Avruga

Dos de Cabillaud Rôti 14,00 €

Duo d'Artichaut, Mousseline et Rôti, Jus aux Fruits Secs et Xérès

Ballotine Fermière "Veau, Volaille, Cochon" 14,00 €

Crèmeux d'Epeautre du Lubéron, Fricassée de Champignons, Jus à la Moutarde Violette

Noix de Joues de Bœuf Confite au Vin Rouge "Rossini ou Pas"

Pommes Dauphines Maison, Oignons Grelots, Paris, Granny Smith

11€ / 19€ (avec Foie Gras Poêlé)

Desserts :

Entremet Chocolat "Caraïbes" et Framboises 4,50 €

Coulis Maison

Pudding aux Agrumes 4,50 €

*Gelée au Grand Marnier, Suprêmes Orange Pamplémousse,
Marmelade de Citron Bergamote*