

MENUS SERVIS UNIQUEMENT
AU DÎNER ET LE DIMANCHE MIDI
DINNER AND SUNDAY LUNCH MENUS

MENU GEORGETTE

Poireaux vinaigrette aux coquillages

Leeks with vinaigrette and shellfish

Ou/Or

Œuf Parfait, cappuccino de champignons

Soft egg, with mushrooms foam

Saumon confit, haricots verts cuisinés à l'oseille

Candied salmon, green beans cooked with sorrel

Ou/Or

Paleron de bœuf braisé au vin rouge

Macaroni en mosaïque

Chuck beef cooked with red wine and macaroni

Mousse au chocolat, croustillant de praliné

Chocolate mousse with a crunchy praline

Ou/Or

Riz au lait, caramel au beurre et chouchous

Rice pudding, caramel and peanuts

35 euros

MENU DÉCOUVERTE

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Marbré de foie gras et bœuf confit

Quetsche et salade « Radicchio »

Foie gras and candied beef with plums and salad

Biscuit de Sandre, champignons, épinard

Sauce Noilly Prat

Pike fish mousse, mushrooms, spinach and cream sauce

Ris de veau doré au sautoir

Pommes de terre cuites au jus

Sweetbread and potatoes cooked with juice

Religieuse au chocolat et praliné

Chocolate and praline « Choux »

49 euros