

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

MENU GEORGETTE

Gâteau de foie blond et écrevisse

Chicken liver cake and crayfish

Ou/Or

Œuf Parfait, cappuccino de champignons

Soft egg, with mushrooms foam

Cabillaud à la vapeur d'agrumes

Emulsion de pommes de terre

Cod fish steamed with citrus flavor and potatoes foam

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

Millefeuille Vanille - Caramel

Vanilla and caramel millefeuille

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 laqué au miel

Girolles et prunes

Sweetbread glossy with honey, chanterelles and plums

Religieuse au chocolat et praliné

Chocolate and praline « Choux »

49 euros