

MENU DÉJEUNER *LUNCH MENU*

Du Lundi au Samedi
From Monday to Saturday

Poireaux vinaigrette aux coquillages
Leeks with vinaigrette and shellfish

Ou / Or

Tartare de saumon, bouillon de crustacés
Salmon tartare, shellfish stock

Magret de canard laqué
Déclinaison de champignons
Duck and mushrooms

Ou / Or

Maigre rôti, déclinaison de carottes
Jus à la moutarde de Reims
Lean fish with carrots and local mustard juice

Au choix à la carte
You can choose your dessert in the menu

Entrée - Plat : 27 euros
Starter - Main course

Plat - Dessert: 27 euros
Main course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert : 32 euros
Starter - Main course - Dessert

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

Coing et salade « Radicchio »

Foie gras and candied beef with quince 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, comté et câpres

Sweetbread glossy with honey, chanterelles, comté and capers

Religieuse au chocolat et praliné

Chocolate and praline « Choux »

49 euros