

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

Oeuf 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 boeuf 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

Légumes oubliés

*Sweetbread glossy with honey and old-fashioned vegetables*

\*\*\*

Religieuse au chocolat et praliné

*Chocolate and praline "Choux"*

**49 euros**