



MENU 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Pâté en croûte, pickles d'oignons rouges, compotée de pomme
Velouté de butternut, graines de courge et chips de poireaux
OEuf parfait crème de parmesan aux champignons de Paris, guanciale grillé
Carpaccio de betterave multicolore, ricotta, noix concassées,
émulsion au miel de châtaignie

PLAT

Pluma de couchon à la plancha, réduction d'xers, gratin dauphinois
Burger américain au bacon, cheddar fondu, frites maison
Longe d'espadon sauce vierge, poêlées des légumes de saison
Suprême de volaille fermière, sauce maroilles
et penne aux champignons

OPTION FROMAGES +9€

DESSERT

Minestrone de fruits de saison, sorbet citron vert
Profiterole craquelin, glace vanille, amandes effilées, sauce caramel
Fondant au chocolat à la crème de marron

Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, gratin dauphinois, purée de pomme de terre vitelotte,
mouseline de pomme de terre, penne, poêlées des légumes de saison