

Cuisine bistronomique

LE SAUMON

d'Écosse en chaud-froid, accompagné
d'un chutney poire et abricot
(1.2.4.7.14)

OU

LES ESCARGOTS

Gourmandise à la Solognote
(1.3.7)



LE SANDRE

en habit vert, fine crème au vermouth
(1.4.5.7.12.13.8)

OU

LA VOLAILLE

farci en ballotine, sur son miroir au vin rouge
(7.12.13.8)



L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Pont-l'Évêque, Saint-Maur, Camembert au lait cru
(Supplément 9€)
(7.8)



MILLE FEUILLE

monté minute, crème légère vanillée
(3.5.7)

OU

LA CRÊPE

en pannequet agrémenté aux segments d'orange
(3.5.7)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Diner 39€ formule : entrée ; plat ; dessert

29€ formule : entrée ; plat ou plat ; dessert

*voir allergènes sur l'annexe