

# MENU DE SAISON

***ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26.90 € \****

***ENTREE + PLAT + DESSERT 32.90 € \****

**(\* Boisson non Comprise, Menu non Modifiable)**

## ENTREES

Tartare d'Avocat et Crevettes Roses aux Herbes Fraîches

Farandole de Bulots, « Mayonnaise Maison »

Saumon Norvégien Façon Gravlax, Caviar d'Avruga, Pommes à l'Huile Tièdes

L'entrée du jour....

## PLATS

Navarin d'Agneau Mijoté à l'Ancienne aux Légumes d'Automne

Filet de Lieu et Jambon de Serrano Rôti, aux Lentilles Vertes du Puy

Steack Tartare Préparé par nos Soins, Frites Fraîches et Panaché de Salades

La Suggestion du Marché....

## DESSERTS

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona », Glace à la Pistache

Verrine d'Ananas Rôti, Mousseline Légère au Rhum Brun

Clafoutis Tiède aux Prunes et Amandes, Glace à la Vanille

Brie de Meaux au Lait Crû, Affiné, Salade de Jeunes Pousses