

# MENU DE SAISON

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

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

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

## ENTREES

Belle Profiterole aux Pommes Tiède, Sauce au Foie Gras de Canard

Farandole de Bulots et sa Rouille de Provence

Petite Cocotte d'œufs Pochés en Meurette à la Bourguignonne

L'entrée du jour....

## PLATS

Filet de Daurade Royale, Cuit Plancha, Brandade de Fenouil et Tapenade

Cœur de Rumsteack Poêlé au Poivre Vert, Pommes Grenailles Rissolées

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

La Suggestion du Marché....

## DESSERTS

Coupe Glacée Amarena (Glace Vanille, Amarena, Chantilly)

Crumble Tiède aux Poires, Sorbet Poire William

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille

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