RIS DE VEAU
(HORS MENU)
SELON L'INSPIRATION DU CHEF
42.00€

PLATS AUX CHOIX

.LE ST PIERRE

Aiguillettes, gnocchi de potimarron, tombée d'épinards et brisure de Noisette

.LA LOTTE

Médaillon rôti, betteraves confites, jus d'arêtes à l'huile de cresson

.LE VEAU

Quasi poêlé à l'échalote, romanesco et champignons de saison

.LE BOEUF

Filet, crémeux de célèri rave et oignons caramélisés

PRIX CARTE 27.00€
PRIX TTC
SERVICE COMPRIS

ASSIETTE DE FROMAGE
9.00€
(HORS MENU)

Desserts aux choix

.LE BROCOLI

En glace, crumble de noisette et éclats caramélisés

.LA POIRE

Pochée au vin rouge et épices, crémeux de Marron et biscuit moelleux chocolat

.LA POMME,COING ET MIEL

Biscuit financier, coing et pomme pochée, glace miel

PRIX CARTE 13.00€
PRIX TTC
SERVICE COMPRIS

MENU 50€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Entrées aux choix

.LE FOIE GRAS

Mi-cuit, confit de poire au miel et thym, brioche tiéde

.LES ST JACQUES

Poëlées, crémeux de chou-fleur aux noisettes torrefiées, girolles en pickles

.LE POIREAU

Brûlés, le coeur en vinaigrette, gel de moutarde et pignons de pin

PRIX CARTE 19.00€

PRIX TTC

Service compris