

MENU NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

Poireaux de pleins champs – **Moutarde de Brive** – Estragon

Tagliatelles à la Truffe d'été – **Parmesan**

Volaille Fermière – Sauce Albufera – Risotto de céleri

Ou

Turbot Sauvage – **Sauce Hollandaise** – Jeunes Pousses d'épinards

La sélection de **M. Lignier**, notre chef **pâtissier**

4 SERVICES

Poireaux – Tagliatelles – Bœuf ou Turbot– Dessert
€ 94.00

5 SERVICES

4 SERVICES + Cœur de Ris de Veau
€ 128.00

TOUT CHANGEMENT AU MENU POURRAIT ENTRAINER UN SUPPLEMENT
LES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

A LA CARTE

ENTREES

Poêlée de Cèpes – Jus de Bœuf Maison	€ 27.00
Carpaccio de Bar – Yuzu – Huile d'Olive – Légumes croquants	€ 28.00
Tagliatelles à la Truffe d'été – Parmesan	€ 28.00
Poireaux de pleins champs – Moutarde de Brive – Estragon	€ 21.00
Cœur de Ris de Veau – Girolles – Emulsion de Champignons	€ 42.00

PLATS

Mi-cuit de Bœuf Simmental – Jus de Bœuf – Confit D'oignon	€ 48.00
Turbot Sauvage – Sauce Hollandaise – Jeunes Pousses d'épinards	€ 48.00
Volaille Fermière – Sauce Albufera – Risotto de céleri	€ 39.00

La sélection de Fabien Lignier, notre chef pâtissier

Croustillant Carambar Glace Carambar	€ 14.00
Fraîcheur de Pomme Verte Brunoise & Sorbet	€ 14.00
Autour de L'abricot Glace Yaourt	€ 14.00
Douceur aux Agrumes Emulsion Campari	€ 14.00