

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 |