

MENU NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

Foie Gras en Terrine

*Mi-Cuisson au Torchon
Abricot*

Poêlée de Girolles

*Jus de Bœuf Maison
Provenance Pyrénées*

Dos de Cabillaud

*Tagliatelles de Courgette
Beurre Blanc à l'Ail des Ours*

Ou

Filet Mignon de Cochon

*Carotte, Artichaud, Sauce Café
Provenance Hautes Terres*

La Sélection de douceurs de **Fabien Lignier**

€ 88.00

TOUT CHANGEMENT AU MENU POURRAIT ENTRAÎNER UN SUPPLÉMENT.
LES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE VOTRE TABLE

A LA CARTE

ENTREES

Tartare Végétal

*Tomates de Provence
& Avocat*

€ 24.00

Tagliatelles à la Truffe d'été

*Crème parmesan
Duxelles de Champignons*

€ 30.00

Ceviche de Daurade Royale

*Huile Verveine
Leche de Tigre*

€ 28.00

Foie Gras en Terrine

*Mi-Cuisson au Torchon
Abricot*

€ 28.00

PLATS

Vol-au-Vent

*A la Volaille Fermière
Avec Cœur de Ris de Veau*

€ 30.00

€ 48.00

Filet Mignon de Cochon

*Carotte, Artichaud, Sauce Café
Provenance Hautes Terres*

€ 38.00

Mi-Cuit de Bœuf Simmental

*Jus de Bœuf Maison
Confit d'Oignons*

€ 48.00

Dos de Cabillaud

*Tagliatelles de Courgette
Beurre Blanc à l'Ail des Ours*

€ 38.00

Côte de Bœuf Aubrac (1kg/1.2kg)

*Béarnaise Maison
Pommes de Terre Grenaille*

Prix Par

100g

€ 15.00