

70€

hors boissons

PROPOSITION DE MENU GROUPE

Du mardi au jeudi

ENTRÉE

DÉJEUNER OU DÎNER

Carpaccio de daurade au basilic

groseilles marinées au vinaigre de framboise et parmesan en copeaux

ou

Cigare d'escargots en persillade, crème d'abondance et huile verte



PLAT

Le vrai filet

Beurre maître d'hôtel / filet de boeuf et son jus réduit /
pickles de mûres et groseilles / duxelles de champignons et courges rôties

ou

Le cabillaud paysan

Cabillaud nacré / paysanne de légumes et pommes de terre /
crème de poisson émulsionnée / coques à la marinière



PLATEAU DE FROMAGES

Une sélection de fromages affinés de la région, crémeux et savoureux,
préparée avec le savoir-faire de la fromagerie Viennoise



DESSERT

Le choco a un doux coeur de chartreux

Mousse de chocolat intense / glace chartreuse /
chantilly vanille / crumble cacao

ou

Les copines du potager

Soupe de fraises / fraises crues et rôties /
glace verveine granité fraise / cylindre de meringue