



Menu saisonnier

(du jeudi 14 mars au dimanche 7 avril)

3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp
4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp

Le croustillant de chèvre frais de chez Godelieve – tartare de pomme et céleri rave

Jambon Pata Negra – vierge de noisettes et câpres 14.50€

et/ou

Les coquilles St Jacques bretonnes juste saisies

raviole de langoustines – bisque – butternut 20.50€

(supplément en 3 services : 5.00€)

L'onglet de bœuf servi saignant – échalotes au vin rouge – pommes amandines

Légumes racines glacés aux épices marocaines 22.50€

Ou

Les filets de lapereaux en croûte de pistaches – crème montée au foie gras

Grenailles au romarin – chou vert 24.50€

Le célèbre Snickers revisité à notre façon 8,50€

Caramel beurre salé – cacahuètes – glace pop-corn – crumble - croquant chocolat

Ou

L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€)

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion
(les prix y sont indiqués à côté)

Les vins du moment au verre

Les blancs :	- Riesling « Clos des escargots » 2017 Domaine R. Meyer	4.00€	24.00€
	- Costières de Nîmes 2016 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
	- Hautes Côtes de Beaune blanc 2017 Sébastien Magnien (Chardonnay - Bourgogne)	7.00€	39.50€
Les rouges :	- Côtes du Rhône rouge 2017 Domaine R. Perrin	4.00€	24.50€
	- St Amour « Clos de la Brosse » 2016 Domaine P. Granger (Gamay - Beaujolais)	5.50€	30.50€
	- Givry 1 ^{er} cru « Le Clos du Cras Long » 2016 V&B Lump (Pinot noir – Bourgogne)	8.00€	45.00€