



# Menu saisonnier

(du vendredi 02 au dimanche 26 mai )

3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp

4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp

**Asperges vertes – mozzarella di bufala – tomates confites**

**Pesto de roquette et basilic**

14.50€

et/ou

**L'escalope de foie gras poêlée – asperges blanches du pays – jus à la truffe** 19.50€

(supplément en 3 services : 5.00€)

-----  
**Médailon de veau rôti – asperges blanches en croûte de livèche**

**jus à l'ail des ours – purée de petits pois**

24.50€

Ou

**Le vol-au-vent revisité aux morilles**

Volaille de Julémont en croquette – suprême basse température – feuilleté de champignons  
crème légère aux morilles – « potatoes » au romarin

24.50€

-----  
**Salade de fraises et rhubarbe aux épices douces – espuma crème brûlée**

**gaufre tiède - glace au chocolat blanc**

8,50€

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 : - <b>Costières de Nîmes</b> 2018 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
- <b>Reuilly</b> 2018 Domaine J. Rouzé (Sauvignon – Loire)	5.00€	30.00€
- <b>Hautes Côtes de Beaune blanc</b> 2017 Sébastien Magnien (Chardonnay - Bourgogne)	7.00€	39.50€
Les rouges : - « <b>Bouquet rouge</b> » 2017 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
- <b>Fleurie</b> 2017 Domaine J&R Clément (Gamay - Beaujolais)	5.50€	30.50€
- <b>Givry 1<sup>er</sup> cru « Le Clos du Cras Long »</b> 2016 V&B Lump (Pinot noir – Bourgogne)	8.00€	45.00€