

Menu du mois de Janvier

Servi du 01 au 29 Janvier inclus (Dernière commande à 13h15 le midi et 20h15 le soir)

Menu servi par table entière et aucune carte de paiement acceptée

Petites mises en bouche chaudes et froides

Tataki de saumon et crème mascarpone au citron vert

Ou

Roulade de bœuf, ricotta, basilic, pignons de pins et crème balsamique

Ou

Croquettes de chair de cuisses de grenouille à la crème d'ail et son coulis de tomates

Ou

Croustillants de ris de veau au Porto et sa purée de carottes +10,00€

Suprême de volaille aux pêches et au miel

Ou

Filet américain maison

Ou

Rognons de veau moutarde à l'ancienne

Ou

Dos d'aiglefin sauce chorizo et son risotto façon paëlla +6,00€

Tiramisu

Ou

Charlotte poires chocolat

Ou

Soufflé glacé au limoncello

Ou

Assiette de fromages affinés +6,00€

Menu 4 services : **19,95€**

Menu 5 services (2 entrées) : **29,95€**

Doggy Bag (à emporter) +1,50€

Changement d'accompagnement +2,50€

Nos suggestions de Janvier

❖ Nos entrées

Tataki de saumon et crème mascarpone au citron vert	19,95€
Roulade de bœuf, ricotta, basilic, pignons de pins et crème balsamique	18,95€
Croquettes de chair de cuisses de grenouille à la crème d'ail et son coulis de tomates	18,95€
Croustillants de ris de veau au Porto et sa purée de carottes	25,95€

❖ Nos plats

Suprême de volaille aux pêches et au miel	19,95€
Rognon de veau moutarde à l'ancienne	21,95€
Dos d'aiglefin sauce chorizo et son risotto façon paëlla	29,95€

❖ Nos desserts

Soufflé glacé au limoncello	9,00€
Charlotte poires chocolat	9,00€