

# **NOTRE CARTE DU MOIS DE JANVIER:**

## **ENTRÉE**

\*LE FLAN DE LANGOUSTINES & CRÈME DE BUTTERNUT AU CORIANDRE

\*LES RAVIOLES DE HOMARD & ÉPINARD, BOUILLON CITRONNELLE & COCO

\*LE FOIE GRAS DE CANARD À L'HIBISCUS, BRIOCHE AUX RAISINS

\*L'ANGUS BEEF FUMÉ & BURRATA À LA TRUFFE

\*LE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU MIEL & JEUNES POUSSÉS AU SOJA

## **NOS PLATS** (ACCOMPAGNÉ DE FRITES & PAPILOTE DE LÉGUMES)

\*LE CROQUANT DE VEAU AUX OIGNONS ROUGES

\*LE DOS DE SAUMON TIÈDE LÉGÈREMENT FUMÉ À LA CIBOULETTE

\*L'ENTRECÔTE DE BŒUF « HOLSTEIN », RECUIT DE VIN ROUGE À LA TARTUFATA

\*LE FILET DE BAR POÊLÉ AU BEURRE DE THYM

## **DESSERT**

\*L'ASSIETTE DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX

\*LA DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS AUX GOÛTS DU JOUR...

**NOTRE CARTE EN MENU :**

**\*35 EUROS PAR PERSONNE COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, ENTRÉE AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT OU FROMAGES**

**\*45 EUROS PAR PERSONNE COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, 2 ENTRÉES AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT OU FROMAGES**

**A LA CARTE :**

**ENTRÉES : 12 EUROS**

**PLATS : 18 EUROS**

**DESSERTS : 8 EUROS**