

## MENU NANCY BOURGUIGNON

### Mise en Bouche

---

**Terrine** de Campagne en Croute – Maison – **Castel Franco**

---

Tagliatelle à la **Truffe d'été** – Crème et Parmesan

---

**\*Coquilles Saint Jacques** de plongée – En Carpaccio\*

---

**Cabillaud** – Sauce Vierge – Tomates Confites

Ou

**Carré de Cochon** bio – Fèves – Carottes – Jus de Cochon **épicé**

---

La sélection de **M. Lignier**, notre chef **pâtissier**

### 4 SERVICES

Terrine – Tagliatelles – Cabillaud ou Cochon - Dessert  
€ 88.00

### 5 SERVICES

4 Services + Saint Jacques en Carpaccio\*  
€ 118.00

TOUT CHANGEMENT AU MENU POURRAIT ENTRAINER UN SUPPLEMENT  
LES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

## A LA CARTE

### ENTREES

<b>Asperges Vertes</b> de Provence – <b>Crevettes grises</b> – citron – Parmesan	€ 30.00
Terrine de Campagne en Croute – Maison – <b>Castel Franco</b>	€ 21.00
Tagliatelle à la <b>Truffe d'été</b> – Crème et Parmesan	€ 28.00
<b>Coquilles Saint Jacques</b> de plongée – En Carpaccio - <b>Norvège</b>	€ 30.00

### PLATS

<b>Cabillaud</b> – Sauce Vierge – Tomates Confites	€ 38.00
Carré de Cochon bio – <b>Fèves</b> – Carottes – <b>Jus de Cochon épicé</b>	€ 42.00
<b>Mi-cuit de bœuf</b> Simmental – Confit d'Oignons	€ 48.00

### La sélection de Fabien Lignier, notre chef pâtissier

Fraîcheur de Pommes Vertes Brunoise & sorbet	€ 14.00
Croustillant Carambar Glace Carambar	€ 14.00
Douceur aux Agrumes Emulsion à l'Orange	€ 14.00
Duo Fraise Rhubarbe Glace Rhubarbe	€ 14.00