

# MENU NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

---

**Terrine de Campagne**

*Faite Maison*

*En Croûte .*

---

**Tagliatelles à la Truffe**

*Truffe Noire Melanosporum*

*Parmesan*

*Ou*

**Asperges Vertes de Provence**

*Oeuf Mollet*

*Parmesan*

---

**Vol-au-Vent Maison**

*A la Volaille Fermière*

*Ou avec Supp. Cœur de Ris de Veau (+20€)*

*Ou*

**Dos de Cabillaud de la Mer du Nord**

*Beurre Sel Fumé*

*Légumes de Saison*

---

La douceur de **Fabien Lignier**, Notre chef Pâtissier

**€ 92.00**

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

## A LA CARTE

### ENTREES

#### **Terrine de Campagne**

*Maison*

*En Croûte*

€ 22.00

#### **Coquilles Saint-Jacques de Plongée**

*En Carpaccio*

*Huile d'Olive Citronnée*

€ 32.00

#### **Tagliatelles à la Truffe**

*Truffe Noire Mélanosporum*

*Parmesan*

€ 35.00

#### **Asperges Vertes de Provence**

*Œuf Mollet*

*Parmesan*

€ 28.00

### PLATS

#### **Vol-au-Vent Maison**

*A la Volaille Fermière*

€ 35.00

*Ou avec Sup. Cœur de Ris de Veau*

€ 55.00

#### **Dos de Cabillaud de la Mer du Nord**

*Beurre Blanc*

*Jeunes Pousses dépinards*

€ 38.00

#### **Mi-Cuit de Bœuf Simmental**

*Jus de Bœuf Maison*

*Confit d'Oignons*

€ 48.00

#### **Sole Meunière**

*Mer du Nord*

*Petit Bateau*

€ 76.00

#### **Côte de Bœuf Simmental**

*Pour deux personnes*

*Sauce Béarnaise*

€ 180.00