

MENU DE NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

Asperges Vertes de Provence

*Jambon de Lait Maison
Pickles*

Ravioles de Foie Gras

*Faites Maison
Sauce Albufera*

Gigot d'Agneau de Lait

*Des Pyrénées
Haricots Verts, Gratin Dauphinois*

Ou

Filet de Veau de Lait

*Morilles
Champignons de Paris*

Chèvre des Alpilles à l'Huile d'Olive

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

€ 130.00

Mise en Bouche

Poireaux de Plein Champs

*Moutarde de Brive
Estragon*

Ceviche de Daurade de Ligne

*Daurade Royale de Méditerranée
Estragon*

Vol-au-Vent Maison

*A la Volaille Fermière
Ou avec Cœur de Ris de Veau (+15€)*

Ou

Dos de Cabillaud de la Mer du Nord

*Pois Gourmands
Beurre Blanc*

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

€ 79.00

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

A LA CARTE

ENTREES

Poireaux de pleins champs

Moutarde de Brive

Estragon

€ 22.00

Asperges Vertes de Provence

Jambon de Lait Maison

Pickles

€ 28.00

Ceviche de Daurade de Ligne

Daurade Royale de Méditerranée

Huile d'Olive Citronnée

€ 24.00

Gambas de nos Côtes Méditerranéennes

Linguines aux

Petits Légumes

€ 32.00

Coquille Saint Jacques de Plongée

En Carpaccio

Huile d'Olive Citronnée

€ 32.00

Tagliatelles à la Truffe

Truffe Noire Mélanosporum

Parmesan

€ 35.00

Cœur de Ris de Veau

Émulsion de

Champignon

€ 42.00

PLATS

Dos de Cabillaud de la Mer du Nord

Pois Gourmands

Beurre Blanc

€ 38.00

Sole Meunière

Mer du Nord

Petit Bateau

€ 76.00

Coquille Saint Jacques de Plongée

Juste Snackée

Champignons de Paris

€ 48.00

Gambas de nos Côtes Méditerranéennes

Linguines aux

Petits Légumes

€ 49.00

Vol-au-Vent Maison

A la Volaille Fermière

Ou Avec Supp. Cœur de ris de Veau

€ 35.00

€ 55.00

Mi-cuit de bœuf Simmental

Confit d'Oignons

Jus de bœuf maison

€ 48.00

Gigot d'Agneau de Lait (2 personnes)

Pyrénées

Haricots verts, Gratin Dauphinois

€ 120.00