

Menu Nancy Bourguignon

Mise en Bouche

Ceviche de Daurade Royale
Daurade de Ligne de Méditerranée
Huile d'Olive Citronnée

Asperges Blanche de Malines
A la Flamande

Filets de Sole de Mer du Nord
Duo de Céleri
Siphon Citron

Ou

Vol-au-Vent Maison
A la Volaille Fermière
Ou avec supp. Cœur de Ris de Veau (+20€)

Le Dessert
Vu par notre
Chef Pâtissier

€ 89.00

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

A LA CARTE

ENTREES

Asperges Blanche de Malines

A la Flamande

€ 24.00

Ceviche de Daurade Royale

Daurade de Ligne de Méditerranée

Huile d'Olive Citronnée

€ 24.00

Coquille Saint Jacques de Plongée

En Carpaccio

Huile d'Olive Citronnée

€ 32.00

Foie Gras en Terrine

Mi-Cuisson au Torchon

Chutney de Poire

€ 28.00

Tagliatelles à la truffe

Truffe Blanche d'été

Parmesan

€ 30.00

Cœur de ris de veau

Jus de Veau

Asperges Vertes - Fèves

€ 42.00

La Balade aux Champignons

Enoki Golden, Pleurote Noir

Pholiote du Châtaignier

€ 22.00

PLATS

Filets de Sole de Mer du Nord

Duo de Céleri

Siphon Citron

€ 38.00

Sole Meunière

Mer du Nord

Petit Bateau

€ 76.00

Vol-au-Vent Maison

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

Saint Jacques de Plongée Snackées

Pois Gourmand

Beurre Blanc

€ 48.00

Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées

Elevé sous la Mère

Pour deux personnes

€ 120.00

Côte de Bœuf Simmental (1kg/1,2kg)

Sauce Béarnaise

€ 180.00