



Menu de la semaine du 13 novembre 2017

Entrée + Plat + Dessert..... 28 €

Entrées 8 €

Tarte fine de jambon sec et chutney de coings
Velouté de choux fleur et châtaignes, croûtons à l'ail
Queues d'écrevisses marinées à la coriandre et citron vert

Plats 16 €

Filet de merlan, tombée de poireaux et algues fraîches, crème de coquillages à l'aneth
Pavé de bœuf, purée de patates douce et shiitake, jus de viande à la sauge
Risotto de panais et moules au beurre d'ail

Desserts 7 €

Poire poché au miel et romarin, glaces vanille
Chocolat liégeois, madeleines pistache

Notre fromage affiné au lait cru de la semaine : Brie de Meaux

Nos viandes sont d'origine française.