



## LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 56€

- . 1 coupe Mailly grand-cru ou cocktail du moment
- . Entrée-Plat-Dessert

## LA FORMULE HAUT-PERCHE : 46€

- . Entrée-Plat-Dessert

Attention : Filet de boeuf +3€

### Tout commença ...

- . Foie gras du Périgord mi-cuit, confiture du moment, toast de pain brioché maison
- . Tartare de saumon gravelax label rouge, avocat, et fenouil vanillé
- . Gros escargots de Bourgogne gratinés au beurre persillé (6 pièces)
- . Samoussas de boeuf, ricotta, pomme et oignons confits, sauce au yaourt
- . Velouté de potimarron aux éclats de marrons, crème persillée
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

### Et alors ...

- . Filet de taureau de nos régions, gratin dauphinois, girolles sautées et sauce au porto
- . Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de choux fleur au curry, tuile au parmesan
- . Magret de canard du Périgord aux épices, panais rôti et purée de butternut à l'orange
- . Risotto "Interdit" aux tomates confites et tempuras de légumes
- . Filet d'Eglefin poêlé, fondue de poireaux à l'ail, pistou au cerfeuil, noisettes et cacahuètes
- . Paleron de boeuf braisé au vin rouge, purée de pomme de terre et oignons confits, salade de pousses d'épinards
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

### C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

- . Moelleux au chocolat noir bio équitable, glace bulgare
- . Entremet exotique, croustillant de feuillantine et chocolat
- . Tatin de poires Williams, caramel au beurre salé et sa glace
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 18 mois, salade et confiture du moment
- . Clémentine pochée à la cardamome, crumble aux amandes, sorbet citron vert
- . Tiramisu onctueux à la banane et chocolat noir bio équitable
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)