



LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . 1 coupe Mailly grand-cru
- . Entrée-Plat-Dessert

LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€

Tout commença ...

- . Foie gras mi-cuit du Périgord et déclinaison de pêches sur tartine craquante
- . Brochette de gambas sauvages à l'Hawaïenne, jeunes pousses, avocat et noix de cajou
- . Carpaccio de veau à l'huile de truffe, roquette et parmesan
- . Makis de chèvre de chez "Lethilleux" aux légumes grillés, ketchup de piquillos
- . Salade fraîcheur de concombre et Féta, olives de Kalamata et huile d'olive de chez "Kalios"
- . Ardoise de poulpe mariné au basilic et tomates d'antan, éclats de parmesan
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

Et alors ...

- . Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, pomme de terre "tapée" et mesclun
- . Médaillon de lotte au safran, tagliatelles de légumes "juste cuits", citron confit et coriandre
- . Entrecôte de veau, potimaron en deux façons et pétales d'oignons doux des Cévennes
- . "Boudha bowl" au riz bio et lentilles vertes, tomates confites et tofu fumé
- . Suprême de poulet fermier Label Rouge, riste d'aubergine, sauce au lait de coco, cacahuètes et coriandre
- . Filet de dorade poêlé, risotto d'artichaut et herbes folles
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

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

- . L'éclair du chef aux fruits rouges et chantilly, sorbet fraise
- . Mi-cuit au chocolat noir équitable, confiture de lait et glace bulgare
- . Cheesecake "Oreo", glace vanille macadamia
- . Salade de fruits de saison et son sirop verveine, sorbet citron vert
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment
- . Figs rôties au miel et thym citron, crème fouettée mascarpone et crumble
- . Cake au thé "Earl Grey" et sorbet citron jaune de Sicile
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)