



édito

En cette saison automnale, nous vous proposons une promenade par-delà les parfums forestiers et sauvages des meilleurs produits frais... Faites votre choix dans nos formules ou à la carte...

Bonne dégustation à tous ! »

Marie-Noëlle & Eric PAAL

Après 20 ans passés successivement dans les 3 premières maisons de France, Eric et Marie-Noëlle se proposent de réjouir vos papilles dans un cadre accueillant et chaleureux.

Saveur du Marché 14.50 €

(entrée, plat, dessert - uniquement le midi du mardi au vendredi)

Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 4 €

MENU du Petit Gastronomes 9.50 € (- de 12 ans)

Croustillant de foie gras

—

Filet de volaille à la plancha

ou

Suprême de Saumon

Tagliatelles

—

Crêpe au sucre

Toute allergie doit être signalée avant la commande

CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 16€

plats

Plat au choix dans la formule 19€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€

Assiette végétarienne 19€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main à l'italienne 29€

Le Tournedos Rossini 29€

La Tête de Veau du P.R. 21€

***plats sur commande uniquement**

*La Bouillabaisse du Chef ** 35 €

*Le Homard entier (prix en fonction du cours)**

fromages

Fromage du moment 7,50 €

desserts

Dessert au choix dans la formule 8 €

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

Formule Carat (1 plat + 1 dessert) 26 €

Formule Matignon (1 entrée + 1 plat) 31 €

Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert) 36 €

Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 6 €)

Menu Epicurien 50 €

*Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert
(servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)*

ENTREES

Ouf poché périgourdine aux champignons

—

Foie gras de Canard confit avec sa brioche et son chutney

—

Croustillant de mozzarella « Burratina »

—
Saint Jacques et Gambas sauce Nantua

—
La suggestion du Chef

PLATS

Filet de Bar Florentine

—
Volaille façon Maryland

Pavé de Veau à la plancha

—
Magret de Canette aux 2 pommes

—
La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat noir - Sauce vanille

—

Roulé vanille et pomme crumble

—

Royal citron

—

Nougat glacé chocolat pistache

—

La suggestion du Chef

Prix Nets - Service Compris

A emporter : Foie Gras Maison 140€ / Kg