

Toute allergie doit être signalée avant la commande

MENUS

Saveur du Marché 16.50 €

Aucun changement n'est possible pour ce menu

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

MENU du Petit Gastronomes 13 € (- de 12 ans)

Roulé de jambon blanc salade

—

Filet de volaille à la plancha

Pâtes

—

Crêpe au sucre

ALACARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 19€

plats

Plat au choix dans la formule 22€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 22€

Assiette végétarienne 22€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 34€

Le Filet de Bœuf au poivre vert 34€

fromages

Fromage du moment 10€

desserts

Dessert au choix dans la formule 10€

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous

Formule Carat (1 plat +1 dessert)	31 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	38 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	44 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 8€)	
Menu Epicurien	58 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

ENTREES

Tatin de Saumon au beurre de Champagne

—

Toast de chèvre au miel et huile d'olive

—

Les Gambas rôties « Bayadère »

—

Salade « coin-coin »

—

La suggestion du Chef

PLATS

Le poisson du jour rôti aux herbes et citron

—

Pressé de Volaille « tartuffo »

—

Foie de Veau aux framboises

—

Pièce de bœuf à la plancha

—

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat - Sauce vanille

—

Crumble poire et son sorbet arrosé

—

Crêpe à l'orange

—

Pavlova Caramel

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris