

Toute allergie doit être signalée avant la commande

MENUS

Saveur du Marché 18.00 €

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

—

Deux boules de glace

ALA CARTE

entrées

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

plats

Plat au choix dans la formule 23€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 23€

Assiette végétarienne 23€

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)	32 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	39 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	46 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 8€)	
Menu Epicurien	62 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

ENTREES

Artichauts en barigoule au jambon de Parme

—

Croustillant de Saint Marcellin à la niçoise

—

Les Gambas rôties et Saumon « asia »

—

La Terrine périgourdine avec sa brioche

—

La suggestion du Chef

PLATS

Le poisson du jour rôti au citron et wok de légumes

—

Le tout Cochon aux légumes confits

—

Volaille « Alsace » à l'américaine

—

Pièce de bœuf – beurre maître d'hôtel

—

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat - Sauce vanille

—

La Coupe Bellevue

—

Soupe de Fruits rouges

—

La Pastilla vanille et Minestrone de fruits

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris