

CARTE

ENTRÉES

TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS/COLESLAW/SÉSAME	16€
ŒUF PARFAIT/PETITS POIS ET ASPERGES VERTES/SAUCE CITRON-CURRY ROUGE	14€
BETTERAVES RÔTIES/SAUMON GRAVLAX/YAOURT GREC	16€
CAQUELON DE 12 ESCARGOTS EN PERSILLADE	19€ (SUPP FORMULE 3€)

PLATS

FILET DE CABILLAUD SKREI/TOMBÉE POIREAUX-ÉPINARDS/ÉMULSION CRUSTACÉS	26€
ASPERGES BLANCHES/CRÈME D'AIL/MAYO PERSIL/CRUMBLE PARMESAN	22€
NOIX D'ENTRECÔTE DE VEAU/LÉGUMES PRINTANIER/SABAYON PAPRIKA FUMÉ	26€
CŒUR DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT/SAUCE TERIYAKI	39€ (SUPP FORMULE 13€)

PAUSE DIGESTIVE

COLONNEL : SORBET CITRON/VODKA	6€
TROU BOURGUIGNON : SORBET CASSIS/MARC DE BOURGOGNE	6€

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE CHEZ « HESS »/GEL FRUITS ROUGES	10€
---	-----

DESSERTS

TOUT CHOCOLAT : MOUSSE/GLACE/CRAQUANT	10€
BABA AU RHUM/CHANTILLY/SORBET ORANGE	9€
ENTREMET POMMES/SPÉCULOOS	9€

LES FORMULES

(AU CHOIX DANS LA CARTE)

MIDI

(DU MARDI AU VENDREDI - HORS SAMEDI ET JOURS FERIÉS)

FORMULE DÉJEUNER

29€/PERS

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/FROMAGE ou DESSERT

SOIR ET WEEK-END

FORMULE DÉCOUVERTE

ENTRÉE/PLAT/FROMAGE ou DESSERT 45€

ENTRÉE/2 PLATS/FROMAGE ou DESSERT 55€

(SUPP FROMAGE 7€)

ENFANT

15€

CABILLAUD SKREI ou ENTRECÔTE DE VEAU

ASSIETTE DE 2 FROMAGES ou DESSERT