

OUVERT

12h30 · 14h30



MENU

AVRIL



BISTRONOMIQUE

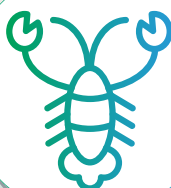
Entrée · Plat

ou

Plat · Dessert

(servie en 45 mn
proposée tous les jours,
boissons non comprises)

16€



SAVEURS DU MARCHÉ

Entrée

Plat

Dessert

19€



GROUPE · ENTREPRISE · ASSO

Cocktail & mise
en bouche

Entrée · Plat · Dessert

Vin et café compris

(à partir de 10
personnes, menu
préétabli)

26€

MENU AVRIL

Mercredi 01

ENTRÉE

- Oeuf en meurette

PLAT

- Le véritable boeuf bourguignon, pommes fondantes

DESSERTS

- Poire belle Dijonnaise
- OU
- Cerises en jubilé

Mardi 07

ENTRÉE

- Soupe de poisson

PLAT

- Selle d'agneau rôtie en croûte de persillade, jardin de choux

DESSERT

- Corole de tatin aux pommes, caramel au beurre salé

Jeudi 16

COMPLET

ENTRÉE

- Terrine de volaille et chutney de poire

PLAT

- Filet de sandre au riesling, spaëzle et choux confit

DESSERTS

- Tarte alsacienne aux pommes
- OU
- Mirabelles flambées

Jeudi 02

COMPLET

ENTRÉE

- Piperade basquaise et panacotta de chèvre aux figues et jambon cru au piment d'Espelette

PLAT

- Poulet basquaise, riz pilaf et flan de poivrons

DESSERTS

- Cerises flambées sur crème brûlée aux amandes
- OU
- Mignardises

Jeudi 09

COMPLET

ENTRÉE

- Oeuf en meurette

PLAT

- Le véritable boeuf bourguignon, pommes fondantes

DESSERTS

- Poire belle Dijonnaise
- OU
- Cerises en jubilé

Jeudi 30

ENTRÉE

- Buffet de coquillage et crustacés

PLAT

- Carré d'agneau façon bretonne aux cocos de Paimpol

DESSERTS

- Kouign-amann
- OU
- Fraises flambées