

## **Notre menu hivernal**

Velouté maison et foie gras poêlé parfumé à l'huile de noisette

\*\*\*

Carpaccio de St-jacques assaisonné à l'huile d'olive bio et lime sur un nid de yaourt grec

\*\*\*

Filet de bœuf sur ardoise  
Sauce café de Paris  
Légumes de saison  
Pommes frites maison

\*\*\*

Dessert du moment

Menu 3 plats : 82.-

Menu 4 plats : 95.-

## **Notre menu caquelon des Dieux**

Saladine de saison

\*\*\*

De fins morceaux de Bœuf mariné & poulet cuit dans un bouillon hivernal maison  
Pommes frites maison & 5 sauces mayonnaise maison

\*\*\*

Dessert du moment

Menu : 57.-



## **Nos suggestions**

Carpaccio de st-jacques assaisonné a l'huile d'olive bio et lime sur un nid de yaourt grec

(En plat : accompagné de pommes frites maison)

Entrée : 19.-

Plat : 35.-

Mille-feuille de champignons des bois en sauces

Entrée : 16.-

Plat : 26.-

Velouté maison et foie gras poêlé parfumé à l'huile de noisette

Entrée : 24.-

Plat : 46.-

Médaille de filet de bœuf sur ardoise

Sauce aux choix

(café de Paris, beurre aux herbes, beurre vigneron, sauce champignons)

Légumes de saison

Pommes frites maison

Plat : 54.-

Émincé de bœuf façons Strogoff

Accompagné de frites maison

Plat : 35.-

Une superbe souris d'agneau aux agrumes et pickles d'oignons rouge, accompagné d'un écrasé de pomme de terre parfumée à l'huile d'olive bio et persillé

Plat : 41.-

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne

Légumes, accompagné de pommes frites maison

Plat : 29.-

Ossobuco de veau cuit en basse température aux petits légumes

parfumé à la lime accompagné d'un écrasé de pomme de terre parfumé à l'huile d'olive bio et persillé

Plat : 43.-