

Formule 31€

servie le midi du mardi au vendredi et le soir du mardi au jeudi sauf jours fériés.

Entrée/Plat ou Plat/Dessert + un verre de vin blanc ou rouge + un café
Appetizer /Main course or Main course/Dessert + a glass of white or red wine + a coffee

◆ Entrées - Appetizer ◆

Oufs "mayo mollet"
Soft boiled eggs, mayo

6 Escargots bourguignons
6 burgundy snails

Terrine Maison
Homemade Terrine

Harengs marinés
Marinated herring

◆ Plats - Main Course ◆

Poulet Rosalie à l'estragon, moutarde, pointe de Vanille
Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Pastrami de bœuf dans sa poêle avec deux œufs au plat
Beef pastrami in its pan with two fried eggs

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux
Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce

Risotto aux petits légumes
Vegetables Risotto

◆ Desserts - Desserts ◆

Sorbet mojito maison
Mojito Sherbet

Crème brûlée au Grand Marnier
Burned custard with Grand Marnier

*Mousse au chocolat de Jacqueline
sans sucre, ni jaunes d'œuf ou beurre*
Jacqueline Chocolate mousse: neither butter nor egg yolks or sugar

Alexandre Marnet, Chef de Cuisine

Un plat minimum par personne

Carte

Alexandre Marnet,
Chef de Cuisine

◆ Entrées - Appetizer ◆

Soupe à l'oignon gratinée au comté de trente mois - 22 €
Onion soup with old comté cheese (30 months)

Gratin de queues d'écrevisses à l'échalote et Sauvignon - 28 €
Crayfish gratinée with shallots and Sauvignon

Poêlée de pleurotes - 22 €
Pan fried oyster mushrooms

*Foie gras de canard mi-cuit maison, grenaille,
truffe et sel de Guérande - 32 €*
Home made foie gras, half cooked

Douze Escargots Bourguignon - 28 €
Twelve Burgundy snails

Harengs marinés - 18 €
Marinated herring

Terrine de campagne maison - 18 €
Homemade country pâté

Œufs mollets mayonnaise - 12 €
Soft-boiled eggs with mayonnaise

Cœurs de poireaux, sauce ravigote - 18 €
Leek hearts with ravigote sauce

◆ Plats - Main Course ◆

Bœuf bourguignon en cuisson lente - 34 €
Beef bourguignon in slow cooking

Foie gras de canard poêlé au miel d'acacia - 45 €
Pan-fried duck foie gras with acacia honey

*Entrecôte maturée, tranchée
& grillée selon vos désirs - 18€ les 100gr (min. 300gr / pers.)*
Aged sirloin sliced & grilled according to your desires

Poulet Rosalie à l'estragon, moutarde, pointe de vanille - 33 €
Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla

Magret de canard entier grillé - 43 € (option tranche de foie gras +30€)
Grilled whole breast of duck with option slice of home made foie gras

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux - 28 €
Veal kidneys and pleurotes sautéed with grainy mustard

Cœur de Ris de veau braisés - 52 €
Braised heart of veal sweetbread

Chateaubriand au poivre - 52 €
Chateaubriand grilled the way you like it (with pepper sauce)

Carte

Alexandre Marnet,
Chef de Cuisine



◆ Fromages - Cheeses ◆

Plateau de fromages - 15€
cheese platter

◆ Desserts - Desserts ◆

Baignoire de Baba au rhum - 12€
Sponge cake bathtub with dark rhum

Crème brûlée au Grand Marnier - 12€
Burned custard with Grand Marnier

Sorbet mojito maison - 14 €
Mojito Sherbet

*Mousse au chocolat de Jacqueline
sans beurre, sans jaune d'œuf ni sucre - 12 €*
Jacqueline Chocolate mousse with
neither butter nor egg yolks or sugar!

Omelette Norvégienne flambée à votre table - 19 €
Norwegian Omelette flambée at your table

Crêpes Suzette flambées - 13 €
Flambéed Crêpes Suzette