

MENU NANCY BOURGUIGNON

Pour deux convives

Mise en Bouche

Ceviche de Daurade

*Daurade Royale de Méditerranée
Huile d'Olive citronnée*

Ou

Poêlée de Girolles

*Origine France
Jus de Bœuf Maison*

Ou

Croquettes aux Crevettes

*Crevettes Grises
De Zeebrugge*

Gigot d'Agneau de Lait des Pyrénées

*Élevé Sous la Mère
Gratin Dauphinois*

Dessert

€ 172.00

Pour deux Personnes

TOUT CHANGEMENT AU MENU POURRAIT ENTRAINER UN SUPPLEMENT.
LES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

A LA CARTE

ENTREES

Foie Gras en Terrine

Mi-cuisson au Torchon

Déclinaison de Poire

€ 25.00

Ceviche de Daurade

Daurade Royale de Méditerranée

Huile d'Olive Citronnée

€ 28.00

Cœur de Ris de Veau

Champignons

De Paris

€ 42.00

Croquettes aux Crevettes

Crevettes grises de

Zeebrugge

€ 28.00

Poêlée de Girolles

Origine France

Jus de Bœuf Maison

€ 25.00

Tagliatelles à la Truffe

Truffe Noire Melanosporum

Parmesan

€ 42.00

PLATS

Dos de Cabillaud de la Mer du Nord

Façon Waterzooï

Légumes de Saison

€ 38.00

Coquilles Saint-Jacques de Plongée

Port en Bessin

Purée de Céleri, Brocolis

€ 44.00

Mi-Cuit de Bœuf Simmental

Jus de Bœuf Maison

Confit d'Oignons

€ 48.00

Vol-au-Vent Maison

A la Volaille Fermière

Ou avec Sup. Cœur de Ris de Veau

€ 35.00

€ 55.00

Sole Meunière

De La Mer du Nord

Petit Bateau

€ 76.00

Gigot d'Agneau de Lait (2 Pers.)

Des Pyrénées

Élevé Sous la mère

€ 120.00