

Séduction 32€

Risotto au Citron Parmesan et Poulpe

Ou

Minestrone de Légumes épicés et Coquillages



Truite saumonée au Thym Citron

Ou

Canette poudrée d'Epices, Figs, Réduction de Porto



Assiette de Fromages affinés

Ou

Charlotte aux Fruits rouges

Ou

Pailleté Chocolat Praliné

Le Bourguignon 46€

L'œuf Meurette



Petit Pot d'Escargots et Ecrevisses



L'Entracte Estragon et Marc



Pièce de Bœuf au Vin rouge



Nonette à l'Epoisses



Poires au Vin rouge et Cassis, Crème glacée Pain d'Epices

Jour de fermeture : les lundis et mardis, sauf groupes

Téléphone : 03 80 52 16 32

Menu Séduction Business 20€

Un plat, fromage ou dessert

Café

Risotto au Citron Parmesan et Poulpe

Ou

Minestrone de Légumes épicés et Coquillages

Ou

Truite saumonée au Thym Citron

Ou

Canette poudrée d'Epices, Figs, Réduction de Porto



Assiette de Fromages affinés

Ou

Charlotte aux Fruits rouges

Ou

Pailleté Chocolat Praliné

**servi uniquement les mercredi, jeudi et vendredi midis*

Tous nos produits sont entièrement faits Maison

Taxes et services compris

Tentation 52€

Meurette d'œufs au Chardonnay de Marsannay

Ou

Escalope de Foie gras, Mirabelles à la Verveine

Ou

Carpaccio de Saint Jacques et Langoustine, Consommé épicé

Caviar en supplément 9€

Ou

Marinière de Coquillages au Vin blanc et Oignon Cébette

(Possibilité selon arrivage de Gnocchis à la Truffe avec supplément de 7€)



Dos de Bar, Girolles et Rattes au Vin jaune

Ou

Queue de Lotte, Carottes au Thym Citron

Ou

Onglet de Veau piqué d'Olives, Palets de Pommes de Terre

Ou

Suprêmes de Pigeon, Déclinaison de petits Pois à la Menthe



Assiette de Fromages affinés

Ou

Fromage blanc avec ou sans Crème, salé ou sucré



Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Ou

Baba Mojito

Ou

Profiteroles Vanille, Cuisson Minute

Ou

Entremets Pistache Mascarpone, Fruits rouges, Sorbet au Foin

Ou

Fondant Chocolat au Parfum de Yuzu, Crème glacée Réglisse