

# MENU NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

---

**Foie Gras en Terrine**

*Mi-Cuisson au Torchon*

*Déclinaison de Poire*

---

**Ravioles de Champignons**

*Champignons de Paris*

*Émulsion de Champignon*

---

**Dos de Cabillaud de la Mer du Nord**

*Comme un Waterzooï*

*Légumes de Saison*

*Ou*

**Vol-au-Vent Maison**

*A la Cuisse de Volaille de Bresse*

*Ou avec Sup. Cœur de Ris de Veau + 20€*

---

La douceur de **Fabien Lignier**, Notre chef Pâtissier

**€ 98.00**

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*

€ 28.00

### **Croquettes aux Crevettes**

*Crevettes grises de*

*Zeebrugge*

€ 28.00

### **Ravioles de Champignons**

*Champignons de Paris*

*Émulsion de Champignon*

€ 25.00

### **Coquilles Saint-Jacques de Plongée**

*En Carpaccio*

*Huile d'Olive Citronnée*

€ 32.00

## PLATS

### **Vol-au-Vent Maison**

*A la Cuisse de Volaille de Bresse*

*Ou avec Sup. Cœur de Ris de Veau*

€ 35.00

€ 55.00

### **Dos de Cabillaud de la Mer du Nord**

*Comme un Waterzooï*

*Légumes de Saison*

€ 38.00

### **Mi-Cuit de Bœuf Simmental**

*Jus de Bœuf Maison*

*Confit d'Oignons*

€ 48.00

## DESSERTS

### **Croustillant Carambar**

*Chocolat & Carambar*

€ 16.00

### **Douceur aux Agrumes**

*Sorbets Citron, Émulsion Campari*

€ 16.00

### **b Millefeuille**

*Caramel Beurre Salé & Glace Vanille*

€ 16.00