

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