

MENU NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

Ceviche de Bar de Ligne

*Légumes Pickles
Huile d'olive Citronnée*

Risotto aux Courgettes

*Acquarello de la Famille Rondolino
Jus de Bœuf & Parmesan*

Dos de Cabillaud de la Mer du Nord

*Comme un Waterzooï
Légumes de Saison*

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

€ 88.00

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

A LA CARTE

ENTREES

Terrine de Campagne

Faîte Maison

Croûte Faîte Maison par le Chef Pâtissier

€ 22.00

Ceviche de Bar de Ligne

Légumes Pickles

Huile d'Olive Citronnée

€ 28.00

Coquilles Saint-Jacques de Plongée

En Carpaccio

Huile d'Olive Citronnée

€ 32.00

Cœur de Ris de Veau

Veau élevé sous la mère

Émulsion de Champignons

€ 42.00

PLATS

Vol-au-Vent Maison

A la Volaille Fermière

€ 35.00

Ou avec Sup. Cœur de Ris de Veau

€ 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

Longe de Cochon de Lait

Champignon de souche – Purée de Céleri

Jus de cochon épicé

€ 52.00

Sole Meunière

Mer du Nord

Petit Bateau

€ 76.00

Gigot d'Agneau de Lait

Provenance Pyrénées

Pour deux Personnes

€ 120.00