



Le Menu Gourmand du Jour

Proposé par notre Chef

The Chef suggests the gourmand menu of the day

La TVA baisse, les prix aussi

3 plats à ~~38€~~ 33.50 €

(Starter, main course and dessert)

2 plats à ~~29€~~ 25.50 € (du lundi midi au vendredi soir)

(Starter, main course or main course, dessert from Monday to Friday dinner)

Foie Gras Mi-Cuit Maison Soulard au Poivre du Vietnam, Millefeuille à la Pomme

(Half-cooked Foie Gras from the Soulard house with Vietnam pepper, Thin layers of Apple pastry)

Ou

Déclinaison sur le Saumon et Roulé rose au Mascarpone

(Mixed selection of Salmon and Rose roll with mascarpone)

☆☆☆☆

Pavé de Boeuf, Compotée de Choux au Lard et Foie Gras, Légumes Oubliés au Thym

(Beef thick steak, stewed cabbage with Pork fat and Foie Gras, Forgotten vegetables with Thyme)

Ou

Noix de St Jacques, Musque de Provence en Compotée et en Emulsion

(Scallops, stewed and whipped Pumpkin)

☆☆☆☆

Croquant et Moelleux au Chocolat et Pralin

(Crunchy chocolate Soft cake with caramelised Almonds)

Ou

La "Figue" Rôtie au Vin Rouge, 1000 Feuilles, Glace Verveine

(Fig roasted with red Wine, Fig thin layers pastry, Verbena ice cream)

"Prix net, service compris, hors boissons "