

# Menu à 36€

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29€**  
(Sauf samedi soir et dimanche midi)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€**  
(Tous les jours)

Déclinaison de Tomates Cerises,  
Buratta et Basilic

**OU**

Asperges blanches "façon Mimosa"

Suprême de Volaille à l'Italienne, Gnocchis de Pomme  
de Terre

**OU**

Saumon à l'Oseille

Dessert au choix

*Avec supplément pour La Déclinaison aux 3 Chocolats et son Croustillant  
(mentions sur la carte)*

*Menu dégustation - 60€*

*Menu vins compris - 78€*

—◆—  
Foie Gras "préparé par nos  
soins", Chutney de Mangue et sa  
Brioche

—  
Gambas Marinées Citron vert, Piment  
d'Espelette et Stracciatella à  
l'Italienne

—  
Sorbet Poire, Limocello ou  
Poire Williams

—  
Duo de Coeur de Ris de Veau, Carpaccio  
de Saint-Jacques, Huile de Truffes, sauce  
Fruits rouges

**OU**

Saint-Jacques Dorées, Crème de Truffe et  
Gnocchis de Pomme de Terre

—  
Brie Truffé

—  
Déclinaison aux 3 Chocolats et son Croustillant

*Avec supplément pour les farandoles de gourmandises  
(mentions sur la carte)*