

Menu Alfred Boucher 49.50 €

Entrée au choix

Tartare de Sébaste, huile vierge aux légumes confits
Risotto d'asperges vertes, Gorgonzola, jeunes pousses, pesto basilic
Carpaccio de thon aux agrumes et fines herbes

Trou champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Onglet de veau aux oignons rouges confits et raisins
Entrecôte poêlée, galette de légumes râpés, sauce crémée au persil
Pied de cochon pané, sauce tomate au basilic, pommes vapeur
Filet de bar, beurre blanc, algues de mer

Ronde de fromages affinés de nos régions

Dessert au choix

Vacherin framboise, rose des sables
Cannelloni au sucre roux, mousse et confit de pêche
Choux craquelin vanille, feuille de chocolat, mousse cassis

Spécial

Possibilité de formule végétarienne ou végane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef
A la demande lors de la commande