

Menu Gustave Flaubert

55 € 1 entrée

67 € 2 entrées

Entrée au choix

Linguines, gambas marinées au pesto, sauce crémeuse au basilic
Tatin de pêche au foie gras poêlé, romarin, jus de viande caramélisé
Tartare de maigre à la truffe d'été, huile de noisette

Trou Champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Noix de Ris de veau meunière cuite au sautoir, jus corsé à la truffe (suppl. 5 €)
Quasi de Veau façon des gourmets
Côte de Bœuf pour deux personnes ou filet de Bœuf sauce au vin, champignons des Bois
Roulé de sole soufflé, mousse de langoustines, sauce crémée aux pétoncles

Ronde de fromages affinés de nos régions

Dessert au choix

Mille feuilles à la vanille, framboises, gelée de menthe, écrasé de framboises
Douceur aux trois chocolats Valrhona, crème anglaise Oabica
Profiteroles printanières ou sauce chocolat

Spécial

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