

Menu Alfred Boucher 46,00 €

Entrée au choix

Timbale de moules, fondue de poireaux crévés, salpicon de crevettes
Effiloché de haddock pommes fondantes, beurre à l'aneth
Galantine de faisan au foie gras, éclats de noix, mâches au vinaigre d'ail noir et miel

Trou champenois (supplément de 7,00 €)

Plat principal au choix

Médaille d'oie farcie rôtie façon Grand-Mère
Rognons flambés au whisky de Lusigny sur Barse, jus au
romarin, escargots de Bourgogne, champignons
Filet mignon de porc Périgourdine
Filet de Bar grillé, beurre au corail d'oursin

Ronde de fromages affinés de nos régions

Dessert au choix

Vacherin poire, meringue, craquant noisette, compotée de poire à la cannelle
Dentelle chocolat, glacé ananas, marmelade de kiwi citronnée
Brioche fondante à la vanille, marmelade de mangue sirop de grenade

Spécial

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