

Menu Découverte 21€ TTC

Formule Business

**Entrée + plat ou plat + dessert
+ 1 verre de vin (ou ½ eau minérale) + 1 café
(Uniquement pour le déjeuner)**

*Les plats signalés par * sont de notre terroir*

ENTREES

Céviché de flétan au citron vert, coriandre, crème coco-curry et cajou

Ou

*Foies de volaille déglacés au Xérès sur tartare pommes-betteraves**

Ou

*Crème de champignons de paris et mousse de St Maur de Touraine**

PLATS

Cuisse de canard confite à l'orange

Ou

Filets de carrelet au beurre citronné

Ou

Ficelle Picarde tradition servie avec mâche à l'huile de noix

Accompagnements

Poêlée de champignons à l'ail et purée de carotte et pamplemousse

DESSERTS

*Tarte Pomme paysanne au spéculos, chantilly et caramel laitier**

Ou

Crème brûlée au chocolat, sorbet framboise

Ou

*Duo de fromages sélectionnés de notre plateau par Xavier Thuret, M.O.F.
affineur*

Menu Bistronome 26€ TTC

Formule Affaire

**Entrée + plat ou plat + dessert
+ 1 verre de vin (ou ½ eau minérale) + 1 café
(Uniquement pour le déjeuner)**

*Les plats signalés par * sont de notre terroir*

ENTREES

*Œuf cocotte au foie-gras**

Ou

Tatin d'endives et Maroilles, vinaigrette aux algues

Ou

Velouté glacé de betteraves, fromage blanc, noix et pétales de mâche

PLATS

Dos de Flétan meunière aux salicornes

Ou

Foie de veau déglacé sauce porto

Ou

Bœuf mode voyage (aux épices d'O.Roellinger)

Accompagnements

*Pommes grenailles à la graisse de canard et purée de Céleri au bleu de
Bresse**

DESSERTS

*Choc'O roi tiédi et smoothie banane**

Ou

Crémet d'Anjou « l'original », à la vanille et coulis de Mangue

Ou

Cheese-cake à l'ananas flambé et caramel

***Supplément duo de fromages Sélectionnés de notre plateau par
Xavier Thuret, M.O.F. affineur = 3.50 € ttc***