
MENU JULES VERNE

Entrée, plat et dessert 17,90€, Entrée et Plat 15€90 Plat et Dessert 15€90

Accord des vins : 2 verres 15€, 3 verres 20€
Accédez à un Accord Prestige grâce à notre Divine

Uniquement servi le Midi

HORS D'ŒUVRES

ŒUF MEURETTE ET GIROLLES

Œuf Parfait à 64°, Sauce Meurette aux Girolles et Poitrine Fumé, Croutons Aillés

VELOUTÉ DE POTIMARON ET CHATAIGNE

Noix de Saint Jacques en Meunière et son Emulsion, Crumble Pistache

CHAUD FROID DE FOIE GRAS

Escalope de Foie Gras Poêlée, Pain Suédois et Compotée de Pomme au Miel et vanille ? Fleur de Glace au Foie Gras +4€

EN SUBSTANCE

PAVE DE SAUMON HOMARDINE

Risotto de Riz noir, Velouté de Crustacé, Topinambours Glacés

PALERON DE BŒUF CONFIT

Purée de Pomme de Terre Bintje à la Robuchon au Comté, Sauce Bourguignonne à la Crème de Truffe, Shiitaké Sauté

POUR LES GOURMETS

LE FONDANT AU CHOCOLAT 65%

Fondant au Chocolat au Cœur Caramel, Crumble Noisette, Fleur de Glace Noisette.

MOELLEUX CITRON

Biscuit Moelleux au citron surmonté de sa Crème Lemon Curd, Crumble Citron, Sorbet Framboise

Merci de nous préciser toute recommandation alimentaire en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

Menu Servi du Mardi au Vendredi (Hors Jours Fériés)