

CARTE DES MENUS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES MENUS



MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

DÉCLINAISON DE BETTERAVES
CRUES, CONFITES ET EN SABAYON

PLAT

RISOTTO AUX MORILLES / TRUFFES (À CHOIX)
CHOUX POINTU ÉTUVÉ AUX POMMES, PURÉE DE CÉLERI

DESSERT

CHEESCAKE À LA PISTACHE

57.- PAR PERSONNE / 3.- DE PLUS SI RISOTTO À LA TRUFFE
67.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (3.- DE PLUS POUR LA TRUFFE)
74.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (3.- DE PLUS POUR LA TRUFFE)



MENU POISSON

ENTRÉE

GRAVELAX DE TRUITE

CRÈME À L'ESTRAGON & SALADE DE MESCLUN

PLAT

FILET D'OMBLE DE FONTAINE

POMMES DE TERRE VITELLOTTE, LÉGUMES DE LA FERME, SAUCE HOMARDINE

DESSERT

CHEESCAKE À LA PISTACHE

66.- PAR PERSONNE

76.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS

83.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS



MENU VIANDE

ENTRÉE

TARTARE DE VEAU AUX CONDIMENTS / TRUFFES
CÂPRES, CORNICHONS, HUILE D'OLIVE

PLAT

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BOEUF RASSIE
SAUCE AUX ÉCHALOTES, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE LA FERME

DESSERT

CHEESCAKE À LA PISTACHE

66.- PAR PERSONNE / 6.- DE PLUS SI TRUFFE

95.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (6.- DE PLUS SI TRUFFES)

102.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (6.- DE PLUS SI TRUFFES)

