

# MENU

## Prélude\*



### Entrée

#### VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON

Croûtons, Comté Râpé

*seasonal vegetable velouté with Golden croutons and grated cheese*

### Plat

#### SUPRÊME DE VOLAILLE

Mousseline de Pomme de Terre, Jus de Viande,  
Champignons à Cru

*Chicken Supreme, Potato Mousseline, Meat Juice, Raw Mushrooms*

### Dessert

#### LA BARRE CITRON

Meringue française, Biscuit Madeleine

*Lemon Bar, French Meringue, Madeleine Biscuit*

**\*servi le midi uniquement sauf les dimanches et  
jours fériés**

A L'ARDOISE

OU

NOUS CONSULTER

**\*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés**

Entrée-Plat-Dessert

19€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert du

Menu Signature

28€

Verre du jour - 10cl

4€

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACÉS. NOUS UTILISONS DES FONDS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE