

Baisse de la TVA = **Baisse des Prix**

Menu : Entrée + Plat + Dessert

25,50 € au lieu de 29,00 €

Fin Velouté de Concombre et Mâche fraîche, craquante Rillettes de Canard aux Figues	8,30 €	9,50 €
Cromesquis d'Escargots et Œuf poché aux Bouillons d'épices, crémeuse Persillade à l'huile de Sésame (+5,00€)		16,00 €
Cannelloni de Chèvre Perché sur un cube de Caviar d'Aubergine - Concassé de Tomate au Thym/Citron		10,50 €
Mini Tournedos de Saumon rôti à la Plancha, Cuisine de Pois Cassés au Zan et Chantilly « Lapsangsouchong »		9,80 €
Parfait Pressé de Ris de Veau et Légumes Fricassés à la Niçoise - Madeleine tiède au Gorgonzola (+8,00€)		19,80 €
Epaule d'Agneau confite et farcies à la Tête de Veau, Radis Noir croquant au vinaigre de Framboise		18,90 €
Jarret de Cochon 1/2 Sel rôti aux Fèves de Cacao, Polenta et Petits Pois frais infusés au Romarin		16,50 €
«Croque Monsieur» de Rouget et d'Épinards frais au Beurre Noisette, Sabayon à la Moutarde de Meau (+8,00€)		22,00 €
Jolie Pintade Poêlée au Noilly Pratt, quelques Champignons de Saison et Poire tapée au Chenin	14,50 €	16,50 €
Marinière de Moules et Truite de Mer en Crêpinette, Tapenade d'Olives Noires et Jus à la Badiane		18,50 €
Demi-Châteaubriant de Filet de Bœuf et Macaron au Chinon, Mistoufle de Pommes Vitelottes (+10,00€)		26,00 €
Sélection de Fromages affinés par Maître Lavarenne ... Région sélectionnée ... la Corse (+4,00€)		9,80 €
Soufflé chaud à la Rhubarbe confite au Sucre Muscovados, « Cocktail » Vanille Fraise (+4,00€)		12,50 €
Crumble de Miel à la Cannelle, Sabayon de Pêches Jaunes au Beunes de Venise...	8,30 €	9,50 €
Tomates Ananas confites au Ricglès, Emoussé de Pignon de Pin et Sablé Citron/Menthe fraîche		9,80 €
Ganache de Chocolat et Macaron au Cacao, Crème fouettée au Cointreau et Granité à l'Orange		9,90 €
Pulpe de Fruit finement givrée : Citron de Sicile, Framboise et Abricot		9,50 €