



# Menu *Brasserie*

Du Lundi 20 au Vendredi 24 Avril 2026

Midi & Soir - Hors Jours Fériés

## **Suggestion Vins du Moment au Verre :**

- Château de Lamarque 2015 - Haut-Médoc Rouge - **9.50€/Verre** (12cl)
- Santenay Les Champs Claude 2022 - Benoît Girardin - **9.00€/Verre** (12cl)

Caviar d'Aubergines, Œuf Poché,  
Feuilles de Roquette & Vinaigrette au Cumin

### **Ou**

Bouchée à la Reine Tradition,  
Blancs de Volaille, Quenelles,  
Champignons de Paris & Crème de Volaille

\*\*\*\*\*

Suprême de Volaille Rôti, Jus de Viande Parfumé à la Truffe

*Origine France*

Écrasé de Vitelottes au Beurre Demi-Sel

### **Ou**

Mini Penne à la Crème de Gorgonzola,  
Brunoise de Jambon Blanc Truffé & Parmesan Reggiano

\*\*\*\*\*

Tartelette Bourdaloue

\*\*\*\*\*

Menu 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : 24.50€

Menu 3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) : 29.90€

\*\*\*\*\*

L'établissement n'accepte pas les chèques bancaires.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document à votre disposition à l'accueil du restaurant.