Menu *Brasserie*

Du Lundi 02 au Vendredi 06 Novembre 2026

Uniquement les Midis

Hors Jour Férié

Suggestion Vins du Moment au Verre :

Rouge : Saint-Joseph *"Terres d'Encre" – Christine Vernay* – **9.50€/Verre** (12cl)
Blanc : Côtes-du-Rhône *"Caprices d'Antoine" – Maison Ogier* – **5.00€/Verre** (12cl)

****

Terrine de Jambon Persillé en Gelée au Madère,
Bouquet de Salade Verte

Ou

Velouté de Champignons de Paris & Croûtons Dorés

****

Filets de Rougets Grillés à la Plancha, Huile Vierge
Fenouil Confit & Pommes Vapeur

Ou

Magret de Canard Rôti, Sauce au Poivre Vert
Origine France
Écrasé de Pommes Amandine aux Fines Herbes

****

Poire Belle-Hélène,
Glace Vanille, Chocolat Noir & Amandes Effilées

****

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.

Suivez-nous sur Instagram @Argenson1908

Pour une garantie de fraicheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément au menu