



**LE BEAUJOLAIS NOUVEAU
EST ARRIVE !!!**



JEUDI 15 NOVEMBRE 2017

MENU 45 € TTC

(une entrée, un plat, un dessert, un café, Beaujolais Nouveau)

Vin sélectionné *:

Beaujolais villages
Château de Corcelles 2016 *

* A discrétion



A consommer avec modération



Pressé de tête et langue de veau aux champignons,
herbes fraîches, compotine d'oignons au Beaujolais
Les six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron
Saumon bio d'Irlande mariné comme le hareng,
pommes de terre tièdes et avruga

Volaille du Sud-Ouest fermière pochée, sauce suprême,
riz pilaf, trompettes de la mort
Bavette de bœuf « Angus » poêlée jus aux tomates
confites, pommes charlotte rissolées au paprika
Dos de cabillaud cuit sur la plancha, sauce vigneronne,
fricassée de légumes d'automne

Assortiment de fromages affinés de maître Anthès (Saint
Nectaire fermier, Sainte Maure cendré, Laguiole de la
coopérative Jeune Montagne)
Poire pochée au cassis, glace vanille
Moelleux tiède au chocolat amer,
sorbet poire William
Tarte des demoiselles Tatin, crème fraîche d'Isigny

Café et chocolat Valrhona

Prix net