

Entrées

Le potage du moment

9

La salade selon l'inspiration du Chef

13

Croûte au brie fondant sur sa compote d'oignons au
Porto, noix de Grenoble et pignons de pin

16

Ris de veau sur compote de pommes

Granny et caramel à l'érable

19

Gros pétoncles servis sur cappucino de homard à
l'huile de truffes

24

Plats principaux

Pâtes à la joue de veau braisée à la Provençale

20

L'Assiette végétarienne du moment

22

Jarret d'agneau sauce demi-glace au miel épicé

31

Poisson frais du marché sur sa sauce au Chablis et
infusion de verveine

32

Le filet de boeuf, sauce au vin rouge et foie gras

41

Desserts

Le tout chocolat

Moelleux au chocolat et crème glacée au chocolat

10

La crème brûlée au parfum du moment

10

HaHa!! Les profiteroles

10

L'Assiette de fromages

15

Pour accompagner votre verre de vin, un morceau de
fromage de votre choix

6

Appetizers

Soup of the evening

9

Salad according to Chef's inspiration

13

Warm brie *crouton* with its onion & Port compote,
walnuts & pine nuts

16

Sweetbread on a Granny apple sauce & maple caramel

19

Scallops served on a lobster & truffle oil cappucino

24

Main dishes

Pasta with its braised veal cheek *à la Provençale*

20

Vegetarian dish of the evening

22

Lamb shank spiced honey demi-glace sauce

31

Fresh fish from the market on its Chablis
& verbena infusion sauce

32

The beef filet, red wine & *foie gras* sauce

41

Desserts

The All Chocolate

Chocolate lava cake & chocolate ice cream

10

The *crème brûlée*, flavour of the evening

10

HaHa!! The profiteroles

10

The cheese platter

15

To pair with your glass of wine, a piece of cheese of
your choice

6