



Entrée, plat ou plat et dessert à 28 euros ou entrée, plat et dessert à 35 euros

Entrées au choix

- Quiche lorraine "façon grand-mère" accompagnée d'une salade verte
- Saumon fumé servi avec toast et crème fromagère aux fines herbes
- Cocktail de crevettes, salade et tomates fraîches
- Pâté en croûte façon Richelieu à la pistache et cornichons

Plats au choix

Terre :

- Bœuf bourguignon, pâtes fraîches
- Blanquette de veau, riz basmati
- Sauté de porc à la moutarde de Meaux, pâtes fraîches
- Tartiflette
- Cannelloni ricotta-épinards (végétarien)

Mer :

- Filets de cabillaud en papillote accompagné d'un millefeuille de légumes "façon tian" sauce Hollandaise ou à l'oseille

Desserts au choix

- Fondant au chocolat sur lit de crème anglaise
- Nougat glacé avec coulis de framboise et caramel
- Tartelette aux pommes et glace vanille de Madagascar
- Cheesecake "New-yorkais" avec coulis de framboise et caramel
