























## Viandes

<b>Burger de bœuf "Dry Aged"</b> panier de frites et salade verte									
<b>Cœur d'entrecôte d'Argentine</b> pommes pailles aux épices et beurre maître d'hôtel									
<b>Le parmentier</b> à l'épaule de veau confite									
<b>Paleron de bœuf</b> cuisson en basse température de 72h, sauce Pinot Noir et mousseline de céleri									
<b>Suprême de volaille</b> juste grillé, poêlée de cèpes et risotto									

## Desserts

### Desserts








<b>Café gourmand</b> brownies au chocolat, chou praliné, tartelette et opéra au café									
<b>Chocolat mousse bowl</b> noix, noisettes et amandes caramélisées									
<b>Moelleux au chocolat</b> son cœur coulant au caramel et son sorbet									
<b>Pain perdu, poire caramélisée</b> et sa glace à la bière									
<b>Tarte à la praline rose</b> crème fouettée à la vanille									
<b>Tarte au citron meringuée</b> et son sorbet									
<b>T traditionnel Paris-Brest</b> et sa glace pralinée									

### Glaces & Sorbets

<b>1 Boule de glace au choix</b>									
<b>2 Boules de glace au choix</b>									
<b>3 Boules de glace au choix</b>									

## Formules

### Menu Enfant

<b>Menu Enfant</b> fish and chips ou gratin de coquillettes au jambon blanc frites ou riz glace 2 boules au choix Eau minérale 50cl ou Soda 33cl ou Jus de fruits 25cl									
--	---	---	---	---	--	---	---	--	---

### Vins & Champagnes

<b>Vins &amp; Champagnes</b>										
------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--