



24 Octobre 2020

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### Les Entrées

Pour Commencer

<b>6 couteaux gratinés au beurre d'ail et noisettes</b>						
<b>6 escargots de Bourgogne, beurre d'ail et persil</b>						
<b>Oeuf parfait aux champignons</b> trompettes de la mort et Paris, cheveux d'ange						
<b>Velouté de châtaignes aux graines de sarrasin grillées</b>						

L'Entrée

<b>Entrée du jour</b> Merci de demander à votre serveur						
---	--	--	--	--	--	--

### Les Plats

Les Choses Sérieuses

<b>Assiette végétarienne</b> poêlée de légumes de saison : carottes jaunes, carottes rouges, topinambours, rutabaga, panais						
<b>Filet de bar</b> riz vénéré aux asperges vertes et Comté affiné 24 mois						
<b>Paleron de boeuf braisé aux épices</b> purée crémeuse						
<b>Pavé de veau Français</b> pâtes langue d'oiseau aux morilles						

Les Plats

<b>Plat du jour</b> Merci de demander à votre serveur						
---	--	--	--	--	--	--

### Les Desserts

Les Fromages

<b>Trois fromages affinés</b> Sainte-Maure de Touraine, Comté affiné 24 mois, Saint-Marcellin						
--	--	--	--	--	--	--

## Les Desserts

**Crème brûlée au sirop d'érable**



**Gaufre fourrée de la Maison La  
Bruxelloise**

à la crème brûlée



**Glaces artisanales de la Maison Pedone, Maître Glacier**

Fruitée : pêche de vigne, fraise senga, framboise

Tradition : vanille, café, chocolat noir Grand Cru 72%

Chocolat : chocolat noir Grand Cru 72%, rocher, chocolat blanc



**Île**

**flottante** noisettes caramélisées



## Le Dessert

**Dessert du jour** Merci de demander à votre serveur

