

Menu à 38€

*Apéritif (kir vin blanc) et ses amuses bouches*

\* \* \*

*Patience du moment*

\* \* \*

*Marbré d'artichaud au foie gras sur mesclun de salade truffée, chutney  
d'oignon et mangue*

*Ou*

*Cassolette d'écrevisse lutées sauce Nantua et son espuma basilic*

\* \* \*

*Dos de bar rôti en croute d'herbes, beurre citronné aux croquant de légumes*

*Ou*

*Pièce de bœuf sauce périgourdine, pommes forestières ou gratin dauphinois et  
duxelles de champignons*

\* \* \*

*Assiette de fromage de la région*

\* \* \*

*Fraisier ou framboisier sur coulis de fruits rouges*

*Ou*

*Duo de chocolat noir et blanc, crème anglaise*

*Ou*

*Omelette norvégienne flambée au grand Marnier*

\* \* \*

*Café et ses mignardises*