

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Tataki de Sérieole aux graines de sésames torréfiées,
salade de papaye, menthe et poivron grillé...

ou

Bortsch froid (soupe Ukrainienne) revisitée à notre façon
tartare de boeuf, crème épaisse et jeunes pousses de notre amis Thomas...

*** **

Bonbon croustillant de saumon au miel et à l'orange
fondue de courgettes et crème de butternut...

ou

Escalope de Foie gras de canard poêlé aux spéculoos
et son crumble aux poires Conférence de notre verger...

*** **

Filet de rouget accompagné de son petit jus façon bouillabaisse
accompagné de ses petits légumes et de son traditionnel toast à la rouille...

ou

Suprême de pintade rôtie au beurre de ferme et herbes aromatiques du jardin
Pommes grenailles fumée au foin, champignons et olives Leccino dell'Abruzzo...

ou

Notre entrecôte juste grillée façon "Une Autre Histoire"...
(Huile d'olives, tomates, balsamique, basilic haché à la minute et copeaux de parmesan...)

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+12 euros)

*** **

Cannelloni croustillant farci d'une crème au citron,
Déposé sur sa Barbe à Papa...

ou

Notre Paris Brest Maison aux amandes
et son incontournable crème au pralin...

ou

Dessert du Jour

Le menu 3 ou 4 services (1 ou 2 entrée(s), plat, dessert)

48/58 euros

Notre sélection de vins à discrétion de l'entrée au plat (ou au verre 7,5 euros)

25 euros

Le menu 3 ou 4 services avec Fromage (fromage ou entrée à la place du dessert +6 euros)

+ 12 euros