

# Une Autre Histoire

Commence et vous propose

## Son Menu Découverte

(Servi uniquement à l'ensemble de la table et sur réservation)

Petite dégustation

Coupe de bulles offert avec la sélection vin

\*\*\* \*\*

Notre brandade d'espadon à la pomme primeur, Saint-Jacques et caviar Avruga,  
Crème aux herbes fraîches, frisée fine et petites gourmandises...

\*\*\* \*\*

Notre Fleur de Courgette farcie d'une fine quenelle aux Gamberro Rosso sauvage  
accompagnée de sa bisque et de ses dés de courgette au safran des prés...

\*\*\* \*\*

Roulade de suprême de pintade et noix de ris de veau,

Petit jus brun corsé monté avec son beurre de truffe...

\*\*\* \*\*

Magret de canard Mulard, bordelaise légèrement crémée aux poivres concassés,  
et sa traditionnelle Jardinière de légumes de saison...

\*\*\* \*\*

Palette de fromages affinés dans la maison...(+14 euros)

\*\*\* \*\*

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert qui vous donnera envie...

Qu'il soit chocolaté ou fruité

ou

Notre traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon Biologique de Madagascar,

Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu Découverte 5 services (uniquement, sur réservation)

75 euros

Notre sélection de vins + une coupe de bulles offerte (un verre de vin par service hors dessert = 4 verres)

35 euros

Entrée ou fromages à la place du dessert +6 euros

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer

Toutes les préparations sont préparées avec les meilleurs produits et avec amour dans notre cuisine...

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avertir à la réservation

Nulla table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié.