

# Une Autre Histoire

Commence et vous propose

## Son Menu Anniversaire pour ses 20 ans

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Mi-cuit de cabillaud servi tiède, comme un carpaccio

Glace aux sésames noir torréfiés, crème au caviar Avruga...

ou

Javanais de foie gras aux pommes caramélisées (+2 euros)

accompagné de ses confits, fleur de sel et toast brioché...

\*\*\* \*\*

Raviole farcie d'une fine mousseline de sandre et scampis,

Façon homardine, potiron et butternut, beurre au citron...

ou

Ménage à trois sous sa couette croustillante, beurre à la truffe

Pintade, Ris de veau et foie gras poêlé ...

\*\*\* \*\*

Filet de sébaste simplement snaké, légumes provençaux rôtis,

Compotée de tomates au piment d'Espelette, Gnogghis à la parmigiane et cebette...

ou

Le filet de biche rôti, sauce poivrade aux spéculoos, (+2 euros)

Pommes amandines, compotée de pommes et poires de notre verger et son boudin noir...

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)

\*\*\* \*\*

Les petites Gourmandises de notre Pâtissier...

Ex.: Cannelloni croustillant farci d'une crème au citron,

Petit chou avec sa crème pralin (Paris-Brest)

Tiramisu au spéculoos

Crème Brulée

Terrine Chocolat

...

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

50/60 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

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 avvertir avant le choix de votre repas

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

Martine Chaudey