

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 bulle - Champagne offert avec la sélection vin

*** **

Médallions de Roussette aux herbes fraîches

La roussette fait partie de la famille des requins, ressemblant à des petites anguilles de mer...

*** **

Aiguillettes de dos de Skreï aux jeunes poireaux cuits à l'étuvée,

Bouillon de légumes à la citronnelle et gingembre, concassé de noisettes torréfiées...

*** **

Notre petit salé aux lentilles vertes du Puy AOP cuit à basse température pendant 10 heures,

céleri boule et petit jus brun corsé aux graines de moutarde...

*** **

Tagliatta de Boeuf Belge "Entrecôte" roquette et parmesan

Grenailles légèrement rissolées aux jeunes pousses de thym frais et notre sauce "Une Autre Histoire"

(Huile d'olives, tomates, balsamique, basilic haché à la minute et copeaux de parmesan...)

*** **

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

*** **

Tiramisu légèrement revisité au Thé Matcha et lait de coco,

Mousse de mascarpone et chocolat blanc...

Le menu Découverte 5 services

75 euros

Notre sélection de vins + offert: une coupe "cuvée Ruffus" (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

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