

SAMEDI
€75 / PERSONNE

The

MENU GASTRONOMIQUE

APERITIF

Gougères | Kir royal
Gougères | Kir royal

AMUSE BOUCHE

Fèves | Avocat | Radis
Broad beans | Avocado | Radish

ENTREE

Tomates | Mozzarella | Graines d'anis | Basilic
Tomatoes | Mozzarella | Anise seeds | Basil

PLAT PRINCIPAL

Truite | Couscous | Herbes | Poivrons
Trout | Couscous | Herbs | Peppers

FROMAGE

Comté | Epoisse | Chaource
Comté | Epoisse | Chaource

DESSERT

Crumble | Mirabelle | Isigny
Crumble | Mirabelle plum | Isigny

CAFE

Café ou Thé | Mignardises
Coffee or Tea | Mignardises

DIMANCHE

€50 / PERSONNE

The

MENU BOURGUIGNON

APERITIF

Crémant

Cremant

ENTREE

Œufs en meurette | Vin blanc | Petits pois | Toast

Poached egg | White wine | Peas | Toast

PLAT PRINCIPAL

Poulet Gaston Gérard | Courgettes | Ratatouille

Chicken Gaston Gérard | Zucchini | Ratatouille

DESSERT

Blanc mangé | Cassis | Amandes

Blanc mangé | Blackcurrants | Almonds

CAFE

Café ou Thé

Coffee or Tea

LUNDI
€50 / PERSONNE

The
MENU SUPERFOOD

APERITIF

Crémant
Crémant

ENTREE

Gaspacho vert | Pain au levain | Olive
Green gaspacho | Sourdough | Olive

PLAT PRINCIPAL

Saumon | Herbes | Sésame | Riz | Raifort
Salmon | Herbs | Sesame | Rice | Raifort

DESSERT

Céréales | Banane | Chocolat | Fruits rouges
Cereals | Banana | Chocolate | Red fruits

CAFE

Café ou Thé
Coffee or Tea

MARDI
€50 / PERSONNE

The
MENU FRANÇAIS

REVISITE DES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE

APERITIF

Crémant
Crémant

ENTREE

Avocat | Crevette | Pamplemousse
Avocado | Shrimp | Grapefruit

PLAT PRINCIPAL

Parmentier | Canard | Vitelotte | Salade
Parmentier | Duck | Vitelotte | Lettuce

DESSERT

Pêches de vigne | Pastis | Yaourt | Pistache
Vine peaches | Pastis | Yogurt | Pistachio

CAFE

Café ou Thé
Coffee or Tea