

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Découverte

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

Coupelle apéritive

Une petite mise en appétit qui vous ouvrira les papilles...

*** **

Croustillant en chaud et froid d'écrasé de filet de Skreï au Belle de Fontenay,
Chapelure de persil, mayonnaise à l'ail et safran des prés...

*** **

Le "Ramen", plat à la mode d'aujourd'hui que nous avons un petit peu revisité...

Aiguillettes de pintade cuite à basse température, pâtes fraîches, foie gras, Mizo et shiitake...

*** **

Filet de dorade royale rôti sous sa peau et son traditionnel beurre blanc au citron vert,

Risotto de blé aux petits légumes croquants et concassé de noisettes torréfiées...

*** **

Filet pur de porc légèrement saumuré à la crème de fromage de chèvre frais,

Méli-mélo de légumes de saison rôtis, grenailles, ail confit et origan...

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+15 euros)

*** **

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert qui vous donnera envie

Qu'il soit chocolaté ou fruité...

ou

Notre traditionnelle crème brûlée,

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

Le menu Découverte 6 services

79 euros

Coupelle apéritive, 2 entrées, 1er plat, 2ème plat et dessert - uniquement, sur réservation

Notre sélection de vins + une coupe de bulles offerte (un verre de vin par service hors dessert = 4 verres + 1 coupe)

36 euros

Fromages à la place du dessert +7 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 à la réservation

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