

# Menu du lundi soir 13 juillet

(feu d'artifice au bord de la Saône)

**51€ OU 57€ LE MENU** : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

## LES ENTRÉES

FOIE GRAS AU NATUREL

*Compoté de framboise, pain brioché maison aux céréales*

*Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine du Matin Calme" moelleux 8€*

**OU**

PAN BAGNAT À NOTRE FAÇON : CRABE D'ÉCORTIQUÉ, MOUSSE D'AVOCAT ET TOMATE CONCASSÉES

*oeuf de caille et pain viennois*

**OU**

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

*beurre persillé*

## LES PLATS

FILET DE BAR ET SUPIONS EN PERSILLADE

*courgettes au thym et sucs de poissons de roches au safran*

**OU**

POULET DE BRESSE A.O.C

*crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée*

**OU**

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES

*jus de viande au basilic, girolles d'été et duxelle de champignons*

## LES DESSERTS & LES FROMAGES

(les desserts sont à choisir en début de repas)

ABRICOTS ET NECTARINES CONFITS DANS UN BOUILLON À LA VERVEINE SERVIE FRAIS

*croustillant caramélisé et sorbet pêche blanche*

**OU**

FONDANT AU CHOCOLAT

*glace vanille Tonka et coulis de mûres*

**OU**

COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE 16€ (SUP. MENUS 4€)

*noisettes caramélisées, arrosée de Chartreuse verte*

**OU**

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC