

Lunch / €55

Seulement pendant le midi et pas des jours fériés

Assiette de charcuterie artisanale

Entrée, plat principal & dessert

Plat supplémentaire + €15

Fromage en remplacement le dessert + €13

Fromage et dessert + €18

Formule all-in

(2 verres de vins, eau et café) +€29/p

Menu 4 services / €98

2 entrées, plat principal & dessert

Fromage en remplacement le dessert + €13

Fromage et dessert + €18

Arrangement des vins €49/p

1 verre de vin par plat

Menu samedi soir / €119

Amusés bouches, 4 plats & dessert

Fromage en remplacement le dessert + €13

Fromage et dessert + €18

Arrangement des vins €49/p

1 verre de vin par plat

Menu 3 services / €119

À la carte

Entrée, plat principal & dessert

Coquilles Saint-Jacques et choucroute

Coquille croustillante

Bulots & caricoles

Choucroute au jus vers frais

OU

Hommage à Paul Bocuse

Soupe à la truffe VGE

Consommé avec queue de boeuf et foie gras

Truffe d'hiver cuite dans la croûte

Turbot Dugléré

Filet de turbot à cuisson douce

Champignons parisiens, échalote & fondue de tomates

Pommes de terre persillées

OU

Ris de veau Albufera

Sautées au beurre salé

Morilles et chicorée

Macaroni glacés au parmesan et à la truffe

Dessert du jour

OU

Assortiment fromage + €13

Arrangement des vins €39/p

2 vins exclusive sélectionnées par Casimir

Pour accompagnées votre entrée et plat principal