

## Lunch / €59

*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 + €15

Fromage et dessert + €20

#### 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 + €15

Fromage et dessert + €20

#### 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 + €15

Fromage et dessert + €20

#### Arrangement des vins €49/p

1 verre de vin par plat

## Menu 3 services / €129

*À la carte*

#### Entrée, plat principal & dessert

#### Coquilles Saint-Jacques

Crus en carpaccio

Vinaigrette au xérès et au lait d'amande

Salace de cèpes crus

OU

#### Choucroute maison

Choucroute maison cuisinée au champagne

Garnie de mortadelle, joue de porc confite

Supplément truffe blanche (10 g) + €60

---

#### Turbot et coquillages

Filet de turbot cuit à la vapeur, bigorneaux et bulots

Sauce de cresson et crème d'ail

Gratin de poireaux

OU

#### Râble de lièvre

Cuit sur la carcasse, en sauce arlequin

Millefeuilles de céleri-rave et de potiron

Croquettes aux amandes

---

#### Dessert du jour

OU

#### Assortiment fromage + €15

#### Arrangement des vins €35/p

*2 vins exclusive sélectionnées par Casimir*

*Pour accompagnées votre entrée et plat principal*