



## MENU CUISINE BOURGEOISE

44

**GRATINÉE À L'OIGNON** des Halles

ou **OEUFS DE POULE** en meurette, girolles

**FILETS DE SOLE LIMANDE** à la Dugléré

ou **DAUBE DE CUISSE DE CANARD** aux olives et aux cèpes

**BABA AU RHUM**

## MENU POULE AU POT *uniquement pour 2*

82 *par pers.*

**LES 12 ESCARGOTS EN COQUILLE** beurre d'escargot

ou **TERRINE DE FOIE GRAS**, gelée de porto

**POULETTE «PATTES NOIRES» AU POT** sauce Albufera

**ILE FLOTTANTE** aux pralines roses

## À LA CARTE

### POUR PATIENTER

**ŒUFS MIMOSA**

4

**CÉLERI RÉMOULADE**

6

**RADIS BEURRE** salé

6

**ASSIETTE DE SAUCISSON** de chez Laborie

8

### ENTRÉES

**SALADE DE NOS MARAÎCHERS** vinaigrette Xérès

14

**GRATINÉE À L'OIGNON** des Halles

16

**ESCARGOTS EN COQUILLE** beurre d'escargot

14 | 28 *les 6 ou 12*

**OS À MÛELLE** croque au sel

26

**TERRINE DE FOIE GRAS**, gelée de Porto

34

**OEUFS DE POULE** en meurette, girolles

22

### PLATS

**QUENELLE** d'omble chevalier baignée d'une sauce Nantua

32

**FILETS DE SOLE LIMANDE** à la Dugléré

36

**DAUBE DE CUISSE DE CANARD** aux olives et aux cèpes

38

**HACHIS PARMENTIER** de paleron de boeuf

30

*pour 2* **GIGOT D'AGNEAU** de lait persillé

48 *par pers.*

**FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU** aux girolles

48

**FILET DE BŒUF CHAROLAIS** sauce au poivre

62

*pour 2* **POULETTE «PATTES NOIRES» AU POT** sauce Albufera

49 *par pers.*

### FROMAGES

**Plateau de fromages**

16

### DESSERTS

**POT DE GLACE VANILLE** noix de pécan caramélisées

16

*pour 2* **ÎLE FLOTTANTE** aux pralines roses

12 *par pers.*

**BABA AU RHUM**

14

**JUBILÉ DE POIRES** à la pistache

16

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT**

18

Origines : Le boeuf, le canard, la volaille et l'agneau sont nés, élevés et abattus en France

Le veau est né, élevé et abattu dans l'Union européenne

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande