

## MENU DU DÎNER À 35,00 €

Velouté de champignons de Paris, lardons  
de magret de canard fumé

ou

Mousseline d'œufs brouillés, potimarron et  
châtaignes/>

Filet de Daurade, pommes fondantes et  
poireaux en bouillon

ou

Bœuf braisé « comme un bourguignon »  
polenta grillée/>

Royale caramélisée aux pommes Reinette,  
gelée de coing

ou

Riz au lait, au caramel passion/>

## Les apéritifs

Coupe de champagne 12cl 16,00 €

Kir Royal 12cl 10,00 €

Kir vin blanc 12cl 7,50 €

Coteaux du layon Château de Breuil 12cl  
9,00 €

Porto 12cl 9,00 €

Vin blanc sec "du moment" 12cl 7,50 €

Gin Bombay Sapphire 4cl 10,00 €

Campari 4cl 10,00 €

Martini rouge ou blanc 4cl 10,00 €

Vodka 4cl 10,00 €

Americano "Maison" 8cl 12,00 €

Suze 4cl 8,00 €

Ricard 2cl 5,00 €

Johnnie Walker red label / JB 9,00 €

Selection de Singles Malt 12,00 €

Bourbon Maker's Mark 12,00 €