



EXCELLENCE FRANÇAISE  
— DEPUIS 2000 —

## Menu Carte

48.50€ Entrée, Plat, Dessert

57.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

\*\*Supplément de 9.00€ Sur Prix du menu

### LES ENTRÉES

<i>Ceviche de Daurade aux Fraises, Basilic et Citron Vert</i>	24.00€
<i>La Profiterole de Cabécou, Mousse de Légume de Saison</i>	23.00€
<i>Fleurs Fraicheur de Légume, Crème Isigny, Œufs de Truites et Caviar Français **</i>	32.00€

### LES POISSONS

<i>Dos de Cabillaud au Beurre de Paprika</i>	26.00€
<i>Filet de Loup et sa Crème Bleu Azure (Anisée)</i>	26.00€
<i>Filet de Merlu et sa Crème d'Aubergine Laquée</i>	26.00€

### LES VIANDES

<i>Noix de Veau à la sauce Forestière</i>	26.00€
<i>Filet de Bœuf Château Briand 300g**</i>	32.00€
<i>Filet Mignon de Porc (Basse Température) Crème au Thé Noir</i>	25.00€

### LES DESSERTS

<i>L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	12.00€
<i>Le Citron à l'Assiette (Sablé, Mousse, Coulis)</i>	12.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	12.00€
<i>Croquant en Rouge et Noir</i>	12.00€

*Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons*  
*All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included* **Juillet 2024**

**Menu Enfant à 20.00 €**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS