



MENU DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

ENTRÉES | 12

Champignons de Paris farcis

Duxelles crémeuse | Vieux Gruyère | Salade verte

OU

Velouté de panais rôti

Écume à la fève tonka | Chips de panais

PLATS | 27

Suprême de volaille française rôti

Mousseline de pommes de terre | Légumes du moment

Sauce crémeuse à l'estragon

OU

Steak de céleri-rave rôti au sel

Laqué à l'érable | Sauce Café de Paris végétarienne

Mousseline de pommes de terre | Légumes du jour

DESSERTS | 11

Crème brûlée au thé Earl Grey

Et agrumes

OU

Café - pâtisserie

Café simple et pâtisserie maison au choix
(cookie, brownie, tarte, cake)

FORMULE COMPLÈTE (ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 39

DEMI FORMULE (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 35