

B

Menu CARTE Entrée / Plat / Dessert : 42€

L'Entrée 12€

Maquereau mariné aux agrumes, pomme grenaille à l'huile, jus court

Langue de bœuf, poireau brulé, sauce gribiche & pickles

Poulpe, en salade et rôti, agrumes et vinaigrette concombre

Asperges vertes françaises poêlées, mousseline à l'ail des ours, lard de colonnata, pickels (+5€)

Le Plat 26€

Souris d'agneau de Provence confite, cromesquis de polenta à l'ail vert, cébettes rôties, jus d'agneau

Filet de Canette de Challans rôti, les cuisses confites au chou de Bruxelles, betteraves rôties

Crumble de légumes aux herbes fraîches, purée de Pomme de terre, crème de champignon

Cabillaud rôti, endive braisée, crème de fenouil au raifort

Ris de veau, purée de pomme de terre, salade d'herbes (+10€)

Côte de veau pour 2 personnes, gnocchis au citron, sucrose rôti, jus au gingembre (+14€/pers.)

Le Dessert 10€

Tarte tatin de poire, glace tonka

Crèmeux citron & Cédrot, shortbread, meringue italienne et glace basilic

Pavlova ananas Victoria & mangue, chantilly granny smith coriandre

Choux chocolat et pralin, nougatine, sorbet chocolat

Assiette de fromages affinés de la ferme Saint-Hubert

BOUILLON 47

REMI LAZUROWICZ

Prix nets ttc service compris
viandes origine France et Pays-Bas