

*Menu € 32,50*

*Amuse-bouche*

-----

*Foie gras de canard , chutney de cerises, brioche*

*Vitello- tonnato*

-----

*Ris de veau braisé, rizotto aux asperges*

-----

*Dessert au choix*

*Suggestions*

*Fruite meunière, pommes vapeur et salade € 16,50*

*Rognons de veau moutarde à l'ancienne, nouilles €17,80*

*Tête de veau blanche, vinaigrette € 17,50*

*Desserts du jour*

*Profiteroles glacées sauce chocolat € 7,80*

*Crème brûlée € 5,80*

*Tiramisu, sauce anglaise et glace stracciatella € 7,50*