



L'HÉMICYCLE



ENTRÉES

Velouté de Topinambour 10.00€
Topinambour, saumon Gravelax

Escargots en persillade 8€ 15€
Escargots au beurre persillé en caquelon

Oeufs meurette/Epoisse 11.00€
Oeuf poché, vin rouge, lardons, oignons, champignons de Paris /crème epoisse croûtons

Tataki de Bar 12.00€
Bar, purée de céleri, marinade aux agrumes, condiment ail noir

SALADES

Salade de chèvre chaud 17.00€
Salade, toast de chèvre, butternut et pomme de terre rôties, vinaigrette au miel

Salade Caesar 17.00€
Salade romaine, poulet, tomates-cerises, croûtons, copeaux de parmesan, mélange de graines, sauce Caesar, oeuf parfait

Salade aux 5 Légumes 15.00€
Salade, légumes marinés à l'huile d'olive, stracciatella, copeaux de parmesan, mélanges de graines, Vinaigrette.

PLATS

Bœuf Bourguignon 20.00€
Paleron de bœuf confit, vin rouge, oignons carottes, lardons, champignons de Paris, purée de pomme de terre maison

Kroc à la truffe 16.50€
Jambon truffé, crème à la truffe, Comté, salade verte

Saumon au Beurre Blanc 18.50€
Saumon, sauce beurre blanc, pomme de terre Vapeur

Le Big'Micycle 19.00€
Bun's brioché, steak haché de race 150g, sauce new york, oignons crispy, cheddar, salade

Risotto d'épeautre 16.00€
Petit épeautre de provence, légumes de saison confits, huile d'olive infusée au citron

Pâtes à la Truffes 19.00€
Pâtes Mafaldine, sauce crème à la truffe, Jambon truffé

Filet de Bœuf aux morilles 26.00€
Filet de 200g, pomme duchesses sauce morille

Supplément Foie Gras + 5 €

DESSERTS

Dessert Surprise	9.00€
Pavlova aux fruits rouges	9.00€
Riz au lait Passion.....	8.00€
Assiette de Fromage	10.50€
Moelleux au chocolat Glace Vanille	9.50€
Coupe de Glace 3 parfums	7.00€
Café Gourmand	10.50€



LE BOURGUIGNON



Menu

Escargots de Bourgogne en
persillade

ou

Oeufs meurette/Epoisse

Boeuf Bourguignon, purée de
pomme de terre, carottes,
oignons nouveaux

ou

Suprême de poulet Gaston
Gérard, purée de pomme de
terre, fondue d'oignons

Poire pochée au vin rouge,
nonette au cassis, caramel au
Timut.

ou

Siphon Cassis, sablé vanille,
glace à la crème d'Isigny

35.00€



L'EPICURIEUX



Menu

Tataki de Bar marinade aux
agrumes, purée de cèleri,
condiment ail noir

ou

Filet de Bœuf en croûte
d'herbes et mille-feuille de
coin pickles

Cabillaud à l'aneth, purée et
chutney de poire, tombée
d'épinard à l'ail confit

ou

Ballotine de chou farcie à
l'épaule d'Agneau confit,
duxelles de champignons et
purée de carotte à la
marjolaine

Riz au lait vanille et fruit de
la passion

ou

Soufflé au chocolat, crème
double à la Chartreuse verte

45.00€