

# NOS DEJEUNERS RAPIDES

Du Lundi au Vendredi  
(Hors jours fériés)

**Formule 25.90 €**

une Entrée + un Plat + un Dessert

## Menu de DECEMBRE

Nems de queue de Bœuf confits  
Vinaigrette au Foie Gras

Opéra au Saumon Fumé et Pain Noir  
Fromage Frais aux Herbes  
Mousseline d'Avocats

Tartine Gourmande au Chèvre Chaud  
Chorizo, Olives Taggiasche,  
Vinaigrette à la Cive et Pignons Torréfiés

Hure de lapin, foies et rognons  
Petite Salade aux Echalotes  
Toast de Campagne

Boudin Blanc Truffé à la Crème d'Echalotes (+ 7.00 €)  
Ecrasé de Pommes de Terre au Beurre Salé  
Râpé de Truffes Noires (TUBER MELANOSPORUM)

\*\*\*

Epaule d'Agneau, confite toute une nuit  
Mojettes de Vendée

Blanquette de Pieds de Cochon et Petits Gris  
Crème de Chardonnay, Pommes Vapeur

Aile de Raie aux Câpres et Beurre Noisette  
Riz Pilaf

Tajine de Daurade aux Petits Légumes  
Jus de Moules Safrané, Zitounes et Citron Confit

En Hommage au grand Paul Bocuse (+ 10.00 €)  
La Soupe aux Truffes Noires « VGE »  
(Tuber MELANOSPORUM)

\*\*\*

*Sur demande (+ 5,50 €)*  
Assiette de 3 Fromages  
De Bourgogne et d'ailleurs

Riz au Lait et  
Poire Pochée puis Caramélisée  
Coulis « Salidoux »  
(Caramel au Beurre Salé)

Verrine de Mousse d'Orange Amère  
Gelée de Citron Vert

Tartelette financière aux Myrtilles  
Crème Anglaise

Taxes 10 % et service inclus