

# MENU

## LUNDI 19 JUILLET

---



**30 €**  
(hors boissons)

### Entrée au choix

*Cassolette d'escargots de Bourgogne saveur vieille vigne  
petits lardons et crouttons à l'ail*

*Poêlon de noix de Saint Jacques snackées, julienne estivale  
pistaches et velouté safrané*

### Plat au choix et ses légumes

*Millefeuille de saumon au blanc de poireau, velouté de champagne  
couteaux persillés et ses beignets aux perles de melon*

*Pavé de Boeuf Charolais snacké au beurre fermier, crème de Salers  
tradition du producteur*

### Dessert au choix

*Blanc manger sur crumble, flûte chocolatée, brunoise de kiwi  
et framboises fraîches*

*Assiette de fruits frais, fondue au chocolat, amandes torréfiées*

Formule enfant : **20 €**

