

MENU CARTE LE NUANCIER

Uniquement le midi,
Service en salle
Hors dimanche
et jours fériés

Mercredi 05 au
Samedi 08 Novembre

Entrée - plat - dessert : 29 €

Entrée - plat ou plat - dessert : 24 €

ENTRÉE

Terrine de pot-au-feu,
Crème de raifort, mesclun de salade

ou

Terrine de butternut et courgettes, salade de
roquette vinaigrette aux noix

ou

Velouté de potimarron crème de lard
et croutons

PLATS

Filet de cabillaud, sauce potiron,
légumes oubliés

ou

Blanquette de dinde aux champignons
Riz de Basmati

Ou

Araignée de veau, carottes au cumin
Sauce moutarde à l'ancienne

Ou

*Dahl de lentilles « Beluga » petits legumes
pomme Anna espumas

DESSERTS MAISON

Compote de pomme caramélisées, glace
vanille ganache chocolat blanc

ou

Tarte maison, crème anglaise

ou

Figue confite creme épaisse glace vanille

ou

Assiette de fromages

(Sélection de 4 fromages)

Service en 1 heure sur simple demande

BOISSONS (AU CHOIX DU SOMMELIER)

Les formules boisson s'entendent par personne,

Formule 18 € : 2 verres de vin par personne

Formule 12 € : 1 verre de vin et café

Avant toute prise de commande merci de nous informer de
toutes allergies, intolérances ...

- Plats végétariens

Aucun changement possible

Service 10% compris, Boissons non comprises
Retrouvez une palette de saveurs et de gourmandises
dans notre « boutique traiteur », en sortant à gauche