

# MENU CARTE LE NUANCIER

Uniquement le midi,  
Hors dimanche  
et jours fériés

DU MERCREDI 14 AU  
SAMEDI 17 JANVIER

Entrée - plat - dessert : 29 €

Entrée - plat ou plat - dessert : 24 €

## ENTRÉE

Pâté en croûte , salade mesclin  
vinaigrette au melfort

*ou*

Velouté de potimarron crème tartuffata

*ou*

Salade de saumon fumé maison  
crème de raifort

## PLATS

Panaché de poissons sauce langoustine,  
rizotto aux petits légumes

*ou*

Boeuf basse temperature sauce pinot noir,  
gratin dauphinois

*ou*

Fricassée de volaille aux champignons  
pennes au beurre

*ou*

Dahl de lentilles « Beluga »  
légumes hiver, espumas de pomme de terre  
parfumée à la truffe

## DESSERTS MAISON

Entremet marron cassis coulis de cassis

*ou*

Tarte maison, crème anglaise

*ou*

Verrine de beraweka, ganache chocolat  
blanc, glace maison

*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