

## Menus d'affaires de la semaine

### Lundi 31 août

Raviole ouverte de légumes fumés et confits, crème coco au curry

\*\*\*

Bavette de bœuf à l'échalote, jus réduit et pommes château

\*\*\*

Moelleux au chocolat extra bitter, glace vanille

### Mardi 01<sup>er</sup> septembre

Noix de St Jacques rôties, craquelin aux herbes et tartare d'algues

\*\*\*

Pluma de porc ibérique, polenta crémeuse et jeunes légumes

\*\*\*

Déclinaison de figues, biscuit au thym et glace au fromage blanc

### Mercredi 02 septembre

Potage Saint-Germain

\*\*\*

Rouleau de sandre aux épices cuit à la vapeur, extraction de cresson, risotto aux légumes

\*\*\*

Baba bouchon imbibé au sirop d'agrumes, espuma Champagne

### Jeudi 03 septembre

Brioche de truite

\*\*\*

Paleron de bœuf cuit comme un Baeckeoffe

\*\*\*

Entremets vanille bourbon, caramel beurre salé et noix de pécan

### Vendredi 04 septembre

Carpaccio de filet mignon de porc fumé, émulsion périgourdine, lit de jeunes pousses et oignons frits

\*\*\*

Saumon bio mi-cuit et légèrement fumé, zeste de citron vert, crème de Nori et salmigondis de légumes

\*\*\*

La Forêt-Noire autrement

Menu complet (27,50€)

Café inclus

Menu 2 Plats (19,90€)

Café inclus