

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

SUGGESTION DU MOMENT – 19€

(SELON L'INSPIRATION¹ DU CHEF MAXENCE BORDES)

DU MARDI MIDI AU DIMANCHE MIDI

MENU « MARQUIS » – 35€

—ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

MENU « BEAULAINCOURT » – 42€

—ENTRÉE-PLAT-DESSERT

MENU AVEC ACCORD METS & VINS² PROPOSÉ PAR NOTRE SOMMELIER – 65€

ENTRÉES – AU CHOIX

—GASPACHO TOMATÉ - TARTARE DE LÉGUMES CROQUANTS	16€
CARPACCIO DE DORADE - VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET BRUNOISE DE SAISON	18€
—TOMATE, BURRATA ET MANGUE - CÉBETTE FRAÎCHE	16€
FOIE GRAS MAISON - CHUTNEY POMME-ROMARIN ET MIEL	22€

PLATS – AU CHOIX

TATAKI DE BŒUF FAÇON ASIATIQUE - POMMES DE TERRE GRENAILLES AIL & THYM ET MESCLUN	32€
QUASI DE VEAU - MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, FENOUIL, JUS À LA BADIANE ET OLIVE	29€
—PAVÉ DE SAUMON - VARIATION DE CAROTTE ET BEURRE BLANC À L'ORANGE	28€
—SPAGHETTI À LA TRUFFE - CRÈME ET PARMESAN AFFINÉ	26€

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES - SÉLECTION AFFINÉE	18€
--	-----

DESSERTS – AU CHOIX

—CŒUR COULANT AU CHOCOLAT - TUILE DENTELLE ET GLACE CACAHUÈTE	13€
—PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES - EN DEUX TEXTURES	13€
TARTE RHUBARBE & POMME - FAÇON CRUMBLE ET GLACE MASCARPONE	15€
RIZ AU LAIT EXOTIQUE - AUX ÉPICES D'AILLEURS	14€

MENU ENFANT – 16€

JUSQU'À 12 ANS (BOISSON COMPRISE)³

PLATS ET DESSERTS

STEAK HACHÉE OU SUPRÊMES DE POULET, FRITES

¹ RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOS SERVEURS

² COMPREND : 2 VERRES DE VIN + 1/2 EAU FILTRÉE (BE WTR) + 1 CAFÉ PAR PERSONNE

³ BOISSON AU CHOIX (1/4 VITTEL OU JUS DE FRUIT OU SIROP À L'EAU)

PRIX NETS EN €, SERVICE COMPRIS. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE, INTOLÉRANCE OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. UNE CONTRIBUTION ÉNERGÉTIQUE DE 0,50 € PAR PERSONNE EST APPLIQUÉE.