

Les Flâneurs

←←←← BRASSERIE →→→→

ENTRÉES

Pâté croûte de chevreuil aux mendiants	16 €
Shiitakés confits, velouté de potimarron	16 €
Escalope de foie gras poêlé aux pommes	20 €
Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits exotiques	19 €

PLATS

Aiguillettes de lieu jaune façon dieppoise	29 €
Lièvre à la Royale façon Antonin Carême	26 €
Poitrine de cochon confite aux épices	26 €
Faux-filet de bœuf mariné au kimchi	30 €

PLATS À PARTAGER

Merlu meunière « à la Bourguignonne »	28 €/pers
Pintade contisée au beurre de champignons	32€/pers

UNE GARNITURE AU CHOIX

Pommes dauphines au raifort, gratin dauphinois, fricassée de champignons

Cocotte de chou-fleur, rémoulade de carottes colorées

RONDE DES PATURAGES

Sélection de fromages fermiers selon vos préférences 16 €

DOUCEURS

Entremets marron mandarine	10 €
Moelleux au chocolat, glace vanille	10 €
Buchette forêt noire	10 €

DOUCEURS À PARTAGER

Tarte citron yuzu	9 €/pers
Baba au Cognac	9 €/pers

Menu du petit flâneur (Plat / dessert) 20 €



*Les prix s'entendent en net et en euros, services compris
Origine des viandes : France*