

Les Flâneurs

←←←← BRASSERIE →→→→

ENTRÉES

Asperges blanches fumées, sauce Maltaise	16 €
Terrine de joue de bœuf « pot-au-feu »	16 €
Marinière de moules « Saintongeaise »	18 €
Œuf aux morilles, sabayon ail des ours	20 €

PLATS

Truite charentaise confite au cresson	26 €
Vol-au-vent de homard	32 €
Araignée de cochon « Charcutière »	26 €
Faux-filet de bœuf sauté au poivre	30 €

PLATS À PARTAGER

Turbot « à la Grenobloise »	30 €/pers
L'incontournable cordon bleu	27 €/pers

UNE GARNITURE AU CHOIX

Pommes dauphines / Risotto de fregola aux asperges / Pommes grenailles en persillade /
Fricassée de petits pois à la menthe / Salade de pousses d'épinards

RONDE DES PATURAGES

Sélection de fromages fermiers selon vos préférences 18 €

DOUCEURS

Entremets exotique et noix de coco	10 €
Profiterole vanille et tonka	10 €
Tarte pécan et vanille	10 €

DOUCEURS À PARTAGER

Tarte fraise et mélisse	9 €/pers
Paris-Brest noisette cacahuète	9 €/pers

Menu du petit flâneur (Plat / dessert) 20 €

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

