

Les Flâneurs

←←←← BRASSERIE →→→→

ENTRÉES

Pâté en croûte de veau confit à l'ail noir	16 €
Gravlax de truite aux algues, texture de riz	16 €
Foie gras cuit au naturel, déclinaison de fraises	19 €
Œuf coulant aux morilles, velouté d'asperges	19 €

PLATS

Poulpe rôti aux herbes, fregola aux asperges, mayonnaise herbacée	29 €
Aiguillettes de maigre nacrées aux coquillages, fenouil et agrumes	26 €
Confit de cochon croustillant, fricassée de légumes verts	26 €
Pintade fermière rôtie, morilles cuisinées au Pineau des Charentes	29 €

RONDE DES PATURAGES

Sélection de trois fromages fermiers	10 €
--------------------------------------	------

DOUCEURS

Millefeuille exotique	11 €
Pavlova fraise et rhubarbe	11 €
Cheesecake citron vert, menthe	11 €
Tarte chocolat et banane	11 €

Menu du petit flâneur (<i>Plat / dessert</i>)	20 €
---	------



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