

Menu Midi

TANDEM CHARCUTIER
terrines de gibiers et poivre vert
pressé de canard et foie gras

ou

POTAGE DU MOMENT

ou

SALADE FRAÎCHEUR

PAPALINA 27.
La pâte crémeuse, champignons, jambon, oignons
caramélisés et gésiers de canard braisés

ST-JACQUES 39.
coquille de fruits de mer gratinée,
salade Fenouillièrre

ON BOUDE PAS ! 34.
boudin noir maison, sirop de bouleau et
canneberges imprégnées

AVEC LE BEURRE, C'EST BIEN MEILLEUR! 34.
émincé de veau poêlé, émulsion acidulée citron et
basilic

PARFUM D'ORIENT 37.
pavé de saumon, avocat et wasabi, perles
mangue-yuzu et riz collant

TOURNE LE DOS 41.
filet mignon lardé de bacon, sauce Chambertin,
Camembert et frites maison

DESSERT ET BOISSON CHAUD
11h30 à 14h00
du 19 au 22 novembre 2024