

# C Le Menu arte

(Amuse-bouche, Entrée + Plat + Fromages + Dessert) = 64.00€

(Amuse-bouche, Entrée +Poisson+ Viande + Fromages + Dessert) =80.00€

## Les Entrées

A la Carte

- **Foie Gras de canard poêlé**, Sésame torréfié, Homard Roti, huile de cacahuète grillé, Salpicon de légumes Racine, Bouillon parfumé à la fève de tonka 40.00 €
- **Noix de Saint Jacques nacrées**, Croustillant aux noisettes, Risotto crémeux au vieux Parmesan, Cèpes et Petits Pois 36.00 €

## Les POISSONS

- **Couscous de l'Océan** au parfum de Vanille, Anis étoilé et Menthe fr. Cannelle, Huile parfumée aux senteurs Méditerranéennes (Saumon, Turbot, Lotte, Gambas, St Jacques et Coquillages) 38.00 €
- **La Pôchouse verdunoise**  
(Matelote de poissons de Rivière au vin blanc, (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille) ail, poivre et thym frais, croûtons frits au beurre 35.00€

## Les **V**iandes

[A la carte](#)

- **Filet de Bœuf Charolais** à la poêle, Pommes de Terre 43.00€  
sautées à l'ail, Jus de thym et Crème d'Époisses
  
- **Côte de veau caramélisé**, puis cuit à basse température, 40.00 €  
déclinaison d'oignons, jus au Romarin

## LES **F**ROMAGES

- **L'Assortiment de fromages bourguignons** 15.00€
  
- **Le Fromage blanc de Bresse** proposé au coulis de fruits 8.00€  
rouges / aux herbes fraîches.

## LES **D**SSERTS

[A la carte](#)

- **Assiette de Fruits d'automne** : Coing, figue, raisin et 14.00 €  
Rhubarbe au sirop léger. Crème glacée à la noisette
  
- **Crousti-fondant au chocolat** Gianduja, 14.00 €  
Noisettes Caramélisées, Sorbet Cacao