

# 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 Viandes

[A la carte](#)

- **Dos de Chevreuil sauté au genièvre,** 45.00€  
Réduction de Pinot noir, Feuilleté de Champignons sauvages,  
Céleri et Potimaron
- **Duo de Filet et Ris de Veau de Coeur,** poêlés au Beurre de Bresse 42.00 €  
Jus réglissé, Légumes de saison et pommes de terre écrasées à  
La fourchette

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

[A la carte](#)

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