

C Le Menu Arte

Amuse-bouche entrée + plat +fromage+ dessert =79 euros

Amuse-bouche entrée + plat +fromage + dessert =95 euros

Amuse- Bouche suivant le marché du Jour

Les Entrées

À la Carte

- **Asperge en Aioli, Truite** confite à l'aneth, burratina et tomates grappes éclatées huile d'ail des Ours 32€
- **Croustillant de tête et pieds de veau** au foie gras, fricassée d'escargots à la crème d'ail nouveau et Coulis de persil 40€

Les POISSONS

À la Carte

- **Comme un Couscous de l'Océan**, parfum de cannelle, anis étoilé et menthe de jardin (Céréales, Poissons nobles, Coquillages et Crustacés), huile d'olive de Michelot au Moulin des Costes à Pellissanne 45 €

Ou

- **La Pôchouse Verdunoise** Spécialité Bourguignonne : Matelote de Poissons de Rivière au Vin Blanc, ail, poivre et thym frais (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille), Croutons frits au Beurre 36€

Les Viandes

À la Carte

- **Filet de Bœuf charollais** sauté au beurre, petits légumes du moment, pommes de terre de Noirmoutier, ail et échalotes confites, sauce au Roquefort 42 €
- **Caille désossée** puis farcie façon Luccullus (Foie gras, Ris de veau, Noisettes du Piémont, jus au Romarin) 38 €

LES FROMAGES

À la Carte

- **Le Fromage blanc de Bresse** proposé au Coulis de Fruits Rouges ou aux Herbes fraîches 8€
- Ou
- L'assortiment **de fromages bourguignons** 15€

Les Desserts

À la Carte

- **Pavlova aux fruits frais**, crème glacée au safran, Liqueur de Pomme verte 15€
- Ou
- **Tarte fondante au Chocolat Guayaquil**, Croustillant Praliné, Glace Caramel 15 €

M Découvertes du arché

Sauf dimanches et jours fériés

PLAT

& DESSERT

35 € au déjeuner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT

& DESSERT

43 € au déjeuner

52 € au dîner

Assortiment de Fromages + 6 €

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.