



RESTAURANT EPHEMERE

DU 18.02. AU 05.03.2019. INCLUS (HORS LUNDI & MARDI)

- **ENTREES**

- **LE FOIE GRAS DE CANARD** 20 €
Du Sud-Ouest, en Terrine, Chutney d'Oignon
- **LE SAUMON** 18 €
D'Ecosse, Fumé par nos Soins à l'Auberge, Condiments
- **LA SALADE MARAICHERE** 15 €
Inspiration du Moment de notre Chef

- **POISSON & VIANDES** 25 €

- **LE CABILLAUD**
D'Atlantique, Coloré sur la Peau, Légumes de Saison
- **LA VOLAILLE**
Du Gâtinais, Simplement Rôtie, Jus Court, Riz Pilaf
- **LE PAVE DE BŒUF**
Du Charolais, Mousseline de Pomme de Terre

- **DESSERTS**

- **LE CHOCOLAT NOIR DE MADAGASCAR** 12 €
En Moelleux, Crème Glacée à la Gousse de Vanille Bourbon
- **LE PARIS-BREST** 12 €
De Grande Tradition Française, Crémeux au Praliné
- **LES GLACES & SORBETS** 10 €
Palette de Différents Parfums