

# Formule du Conti 22,00 €

**Mise en Bouche, cadeau du Chef**  
*Complementary appetizer from the Chef*

☆ ☆ ☆

**Emincé de magret au poivre vert,  
thian de légumes**  
*Duck breast with green pepper, vegetables thian*

*ou*

**Filet de maquereau sauce Champagne  
fondue de fenouil**  
*Mackerel fillet with Champagne sauce, fennel*

☆ ☆ ☆

**Tiramisu aux Biscuit Rose de Reims**  
*Tiramisu with Pink Biscuit from Reims*

**Brownies chocolat**  
*Chocolate brownies*

☆ ☆ ☆

**2 verres de vin de réserve ou ½ eau minérale ou 1 bière  
1 café ou 1 thé**  
*2 glasses of wine or ½ of bottle of mineral water or a bier  
a coffee or a tea*

**\* Menu changeant toutes les semaines, valable du 28 juin au 4 juillet 2017**

*\*Menu changing every week, available from 28<sup>th</sup> of June to the 4<sup>th</sup> of July 2017*

***Prix toutes taxes et Service compris***

# Menu Dégustation 36,00 €

**Gaspacho de melon au Beames de Venise et ses chips de lard fumé**  
*Melon's gazpacho with Beames de Venise and smoked bacon chips*

*ou*

**Foie gras de canard mi-cuit et mariné au Ratafia de Champagne**  
*Half-cooked duck Foie Gras marinated with Ratafia*

★ ★ ★

**Thon snacké, basquaise de légumes, et jus de piperade**  
*"Snacked" tuna with Basque vegetables and piperade juice*

*ou*

**Côtelettes d'agneau, tian de légumes et jus au romarin**  
*Lamb chops, vegetable tian and rosemary juice*

★ ★ ★

**Moelleux au chocolat 75% de Tanzanie, crème anglaise à la vanille Bourbon**

*Half-cooked dark chocolate cake 75% origin Tanzania with custard*

**Tartelette au citron meringuée**  
*Lemon meringue pie*

Végétariens, allergies, régimes alimentaires...  
Interrogez-nous, c'est avec plaisir que nous vous  
réaliserons un plat sur mesure !

Vegetarians, allergies, diets... ask us and we would be  
delighted to cook a special meal just for you!

***Prix toutes taxes et Service compris***