

LA SELECTION D'ETE Naissance & René-Sens



A tous ceux qui se battent. Aux générations qui par le temps, passent. Chers Amis, à notre Clientèle, voilà le fruit de notre travail avec la volonté d'impulser du nouveau dans ce que l'on connaît déjà, un sens neuf dans ce qui nous semble vieux. A l'heure du lâcher prise, laissez-vous porter, profitez et bon appétit.

Nos entrées

RIS D'AGNEAU MINT TIME, déglacés menthe fraîche, panure cacahuète	13 €uros
CHAIR D'ARAIGNEE/MATER DE VIE, céleri à côtes, zeste de citron, blé noir, émulsion aïoli	15 €uros
BB-V2, Noire de Crimée, burrata, avocat, grenade parfum truffe blanche	11 €uros

Nos plats

Tournedos de Lapin, bardé au lard fumé, artichaut tourné, velouté de lapereau crémé	18 €uros
Filet de Dorade Sebaste beurre échalote et champignon blanc coupé, écrasé Bleue d'Artois	21 €uros
Tournedos de Bœuf Wellington, race à viande Limousine	25 €uros

Nos fromages

Chariot de fromages affinés	9 €uros
-----------------------------	---------

Nos desserts du moment

Sélection de dessert du moment	8 €uros
--------------------------------	---------

LES MENUS

<p>LES NOUVELLES ESTIVALES</p> <p>34 €uros</p> <p>Servis tous les jours midi et soir</p> <p>Terrine de Foie gras emprunté à la Maison Cayrouse</p> <p>Poitrine de Veau inspiration Le Nôtre, farce caillette, purée de haricot blanc au Muhammara</p> <p>A vous de choisir 3 fromages affinés sur notre chariot</p> <p>Sélection de dessert du moment</p>	<p>LES FRAICHEURS</p> <p>17 €uros</p> <p>Servis le midi du lundi au samedi</p> <p>Le Bol fraîcheur du jour</p> <p>&</p> <p>Rocamadour Fermier de Jean-Guy</p> <hr/> <p>ou</p> <p>Glaces artisanales 2 boules</p> <hr/> <p>LES GOURMANDS 14 €uros - jusqu'à 12 ans</p> <p>Un Sirop, une mini BB-V2, filet de Bœuf race à viande Limousine et purée bleue, fromage ou glace 1 boule</p>
---	--

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises & service inclus