Jeudi 19 novembre 2026

BEAUJOLAIS NOUVEAU

Entrées

Pâté en croute de gibier, chutney au beaujolais

Tartelette au butternut, comté et châtaigne

Foie Gras mi-cuit, poires pochés au beaujolais, brioche (+6€)

Plats

Noix de veau cuit à basse température,
sauce à la crème de noisettes

Filet de Limande meunière au citron

Tournedos filet de boeuf, sauce au beaujolais (+6€)

Garniture : pommes de terre, courge spaghetti

Plateau de fromages

Desserts

Tarte Bourdaloue aux poires

Brownie aux marrons

Menu à 35€, dégustation de Beaujolais Nouveau

Sans lactose

Sans gluten