

Menu déjeuner 6 New York

Petite faim 30 € **ou** **Grande faim 35 €**
Entrée – plat ou plat – dessert **Entrée, plat, dessert**

Entrées

Gaspacho de champignon de Paris et noisettes, mouillettes de raifort
Petits nems de légumes et ricotta, jus d'épice léger
Crudités et thon mi-cuit en salade, sucré salé de condiments et épices
Terrine de fromage de tête « Maison Divay » vitelotte tiède et ravigote

Plats

Pennes, sauté de légumes et coriandre, sauce aigre douce
Risotto, coquillage et artichauts cuits et crus, crème infusée citron
Filet de dorade grillé, spaghettis de légumes, vinaigrette de tomate
L'assiette de veau, rognon, filet mignon, onglet grillé aux « deux patates »
jus de moutarde de Meaux

Desserts

Framboises, perle de chine et lait de coco
Salade de fruits de saison, sirop de citronnelle, glace fromage blanc
Quenelle de roquefort, petit mesclun, pain aux noix
Croustillant au chocolat, sorbet cacao

Vin au verre

Vin blanc

Macon village Domaine de Ruére 2007	6€
Viognier « La violette » Vdp d'Oc 2008	8€
Bourgogne Chardonnay 2006	7€

Vin rosé

Château Coussin Côtes de Provence 2008	7€
--	----

Vin rouge

Menetou Salon « Morogues » 2007	6€
Vin de Pays d'Oc « Tandem » 2007	6€
Pinot noir Bourgogne 2006	8€
Château de Brague Bordeaux 2005	8€
Château moulin de la Lagune 2004	12€