Les CAVES HENRI 4

# MENU L'Esprit des Caves | Semaine du 03/11 au 07/11

Ce menu est servi au déjeuner du mardi au samedi

Ce menu est servi au dîner du mardi au jeudi

Entrée, plat et dessert 35€

Entrée, plat ou plat, dessert 30€

Verre Vin du moment 6€

Feuilletés

_____

Le Potimarron en velours et gnocchi

_____

Médaillon de lotte au beurre mousseux, coulis d'orties, champignons du moments.

ou

Magret de canard rôti, texture de betterave rouge et jaune, pulpe de cassis.

_____

Banon, coulis orange, pain d'épice et pesto d'estragon. (Supplément: 6 euros)

_____

Bavaroise potimarron, pâte sucrée, tuile insert orange sanguine

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance

Ou allergie dès la prise de commande

Prix nets, taxes et services inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison élaborés à partir de produit bruts

Les CAVES HENRI 4

# MENU L'ESprit des Caves | Semaine du 03/11 au 07/11

This menu is served for lunch Tuesday through Saturday

This menu is served for dinner Tuesday through Thursday

Appetizer, main course, and dessert: €35

Appetizer, main course, or main course and dessert: €30

Glass of the wine of the moment: €6

Puff Pastry

_____

Velvety Pumkin Squash and Gnocchi

_____

Monkfish medallion with foamy butter, nettle coulis, and seasonal mushrooms.

or

Roasted duck breast, red and yellow beet purée, blackcurrant pulp.

_____

Banon, orange coulis, gingerbread, and tarragon pesto. (Surcharge: 6 euros)

_____

Pumpkin Bavarian cream, sweet pastry, blood orange tuile insert

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance

Ou allergie dès la prise de commande

Prix nets, taxes et services inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison élaborés à partir de produit bruts