Les CAVES HENRI 4

MENU L'Esprit des Caves | Semaine du 17/11 au 21/11

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

_____

Effeuillé de bar mariné, semoule d'épeautre épicée, velouté de potimarron

_____

Médaillon de merlu gratiné, shitaké et chanterelles, infusion de céleri.

ou

Poitrine de volaille laquée d'un pesto d'herbes, texture de carottes.

_____

Sainte Maure, salade de chicorée à la gentiane de Lure, coulis de pruneaux et thé noir.
(Supplément: 6 euros)

_____

Orange confite, ganache chocolat blanc vanille, coulis orange sanguine et pâte sucrée vanillée

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 17/11 au 21/11

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

Marinated sea bass fillets, spiced spelt couscous, pumpkin soup

---

Hake medallion au gratin with shiitake mushrooms and chanterelles, served with a celery infusion.

or

Chicken breast glazed with herb pesto, served with a carrot purée.

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

Candied orange, white chocolate-vanilla ganache, blood orange coulis, and vanilla-flavored sweet pastry

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