



Menu Gourmet

Entrée	12 €
Plat	25 €
Dessert, Fromage	8 €

En formule

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	30 €
Entrée, Plat, Dessert	35 €
Entrée, Plat, Fromage, Dessert	40 €

Pour Commencer

Bouchons coulants au Banon, Crème de poireau et parmesan

Tarte fine à l'émietté de crabe en rémoulade, Betteraves plurielles à l'huile d'olive et Gel de clémentine au poivre Timut

Brocolis crus et cuits, Lard fumé, Copeaux de Tome de brebis, Ail confit

Terrine de foie gras à la figue, Chutney d'oignons rouges au miel et fine tranche de pain d'épices

La Suite

Risotto crémeux aux gambas et homard, Crème de crustacés et copeaux de parmesan

Dos de cabillaud, Embeurré de choux de Bruxelles à l'avocat et sauce vigneronne

Pavé de lieu jaune snaké, Mousseline de céleri aux noix grillées, jus d'herbes fraîches

Suprême de poulet fermier farci à la truffe, Poêlée de légumes de saison, jus parfumé au thym

l'Agneau noisette rôtie, galette d'épaule confite et champignons, purée de pommes de terre au beurre et jus réduit au thym

Composition saisonnière de petits légumes VG

Le 18-59 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine "France ou UE" de tous les produits



La suite, nos Sublimés

Croque-monsieur tout truffé crème fraîche truffée, Jambon cuit truffé, Pommes de terre grenaille & Mesclun composé à l'huile de truffe

Entrecôte grillée 250 gr, Pommes de terre grenaille & Mesclun composé avec sauce échalotte

½ Homard Grillé accompagné d'une garniture de saison - 38 € à la carte uniquement

Une note Salée

Assortiment de fromages frais et affinés

Une note Sucré

Baba au rhum accompagné d'ananas caramélisés & de sa crème vanillée

Sablé au thym, Crémeux au kalamansi & Meringue

Forêt noire revisitée

De Paris au 18-59, Pâte à choux, Crème de nougat, Amandes caramélisées



Le Brunch du dimanche

25 € par personne

15 € par enfant (jusqu'à 12 ans inclus)

Boisson chaude, Corbeille de viennoiseries, Jus de fruits, Oeufs brouillés,
Lard grillé, Saumon mariné & Variété de salades

Proposition de plats chauds avec assortiment de desserts différents chaque dimanche

le Menu de Corentin & Camille

12 € (limite 12 ans)

plat + dessert + sirop à l'eau

Viande grillée ou pavé de saumon cuit au four
Pommes de terre grenaille rôties ou légumes du moment