



LES BANQUETS DES MÉROVINGIENS

Ouvert 7/7

Service de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00



DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + un dessert du chariot



LES ENTRÉES

- ◇ Rouleau d'automne à la chair de crabe, menthe, coriandre, vinaigrette à la noix de cajou — 16 €
- ◇ Bulots servis tièdes, mayonnaise aux oignons frits — 12 €
- ◇ Poireau vinaigrette grillé à la flamme, aioli au gingembre — 12 €
 - ◇ Œuf meurette à la bourguignonne — 12 €
 - ◇ Terrine de pâté noir de Bigorre 180 g, guindillas — 16 €
- ◇ **Chariot de pâtés croûtes et charcuteries de la maison Vérot, légumes aigres-doux conservés par nos soins et pousses de salade condimentées — 25 €**
- ◇ Terrine de poissons d'Île-de-France de la pêcherie Bertolo 100 g, crème fraîche à l'aneth — 9 €
 - ◇ Crème de langoustine, haddock et pommes de terre — 18 €
 - ◇ Huîtres, granité au yuzu — 18 € les 6 / 30 € les 12
 - ◇ Caviar Baeri bio de Neuvic et ses blinis — 60 €
- ◇ Assiette de jambon d'Auvergne 24 mois de la maison Laborie, pain à l'ail, graines de moutarde, gel de cornichon — 20 €
- ◇ Croque des Mérovingiens, truffes et salade au vinaigre de sakura — 19 €
- ◇ Salade Frédégonde, cuisse de poulet grillée au soja, raviolis wonton et coriandre — 17 €
 - ◇ Assiette de saumon fumé, crème fouettée citron ciboulette, pompe à l'huile et oignons rouges, gel mojito — 22 €

LES PLATS

- ◇ Saumon, beurre blanc à l'oseille et purée d'artichauts — 25 €
 - ◇ Crevettes sautées au combawa et risotto safrané — 26 €
- ◇ Truite rôtie au lard, sarrasin grillé, embeurrée de choux — 24 €
 - ◇ Côte de veau pané 300 g, jus de viande à la citronnelle et purée de pommes de terre — 38 €
 - ◇ Tartare de bœuf de notre boucherie **Suzanne et Lucien**, pommes allumettes — 22 €
- ◇ Suprême de volaille fermier en cocotte au foin et jus tranché au piment d'Espelette, gnocchi de pommes de terre — 21 €
 - ◇ Velouté de butternut aux champignons — 16 €

Seul ou à partager

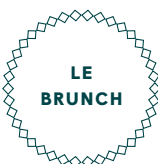
- ◇ Côte de bœuf Aubrac 1,2 kg sauce crème de parmesan et noix, pommes allumettes — 95 €
- ◇ Bavette d'aloiau Angus 500 g, échalotes confites, sauce tartare, pommes allumettes — 60 €

◇ **Chariot de fromages, salade verte — 20 €**

LES DESSERTS

- ◇ Le sablé rhubarbapapa de Qui Plume La Lune — 12 €
- ◇ Cœur moelleux chocolat Valrhona 72%, crème glacée à la vanille de Madagascar, grué de cacao — 14 €
- ◇ Riz au lait, caramel à la fleur de sel, fine brioche toastée et cacahuètes caramélisées — 11 €
 - ◇ Pomme au four, sablé breton, sésame noir et cidre — 12 €
 - ◇ Biscuit cuillère aux influences italiennes — 11 €
- ◇ Profiteroles, crème glacée à la vanille, sauce chocolat gianduja et noix caramélisées — 12 €
- ◇ Ananas rôti, fruit de la Passion et glace gingembre — 15 €
 - ◇ Coupe de glaces et sorbets — 12 €
 - ◇ La suggestion de notre chef pâtissier — 12 €

◇ **Chariot de pâtisseries de 12h00 à 18h00 — 16 €**



DIMANCHE DES MÉROVINGIENS

De 12h00 à 16h00 — 45 €

Avec coupe de champagne — 55 €

Viennoiseries et pains de notre boulangerie **Suzanne et Lucien**, beurre, confiture, Une boisson chaude et un jus d'orange

—
Un plat au choix

- ◇ La pièce de viande rôtie du dimanche, pommes allumettes
 - ◇ Saumon, beurre blanc à l'oseille
- ◇ Œuf Bénédicte, ventrèche de porc de Bigorre, sauce hollandaise

—
Chariot de pâtisseries