



LES BANQUETS DES MÉROVINGIENS

Ouvert 7/7

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



DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

Menu — 20 €

Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + un dessert du chariot
ou Menu — 25 €

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



LES ENTRÉES

- ◇ Pain bao, crevettes en texture sauce aigre-douce — 18 €
 - ◇ Bulots, mayonnaise aux herbes — 14 €
 - ◇ Patate douce rôtie, crème de feta et granola — 15 €
 - ◇ Œuf mimosa, nori, œufs de poisson — 12 €
- ◇ Terrine de pâté de porc noir de Bigorre, guindillas — 16 €
 - ◇ Bol de saucissons grelots — 12 €

◇ **Chariot de charcuteries sèches, légumes aigres-doux conservés par nos soins et pousses de salade condimentées — 25 €**

- ◇ Terrine de poissons d'Île-de-France de la pêcherie Bertolo, crème fraîche à l'aneth — 14 €
- ◇ Asperges vertes, sauce mousseline froide et salade d'herbes — 20 €
- ◇ Huitres, vinaigre de cidre, pomme Granny Smith, échalote — 18 € les 6 / 32 € les 12
 - ◇ Caviar Baeri bio de Neuvic et ses blinis — 75 €
- ◇ Assiette de jambon d'Auvergne de la maison Laborie, pain à l'ail, graines de moutarde, gel de cornichon — 20 €
- ◇ Tartelette feuilletée aux escargots, champignons de Paris et radis roses — 19 €
- ◇ Salade Frédégonde, saucisses thaïes, raviolis wonton sauce sweet chili — 16 €
- ◇ Tataki de saumon, sorbet Green Zebra, tomates cerises rôties et olives — 22 €

LES PLATS

- ◇ Brochette de dinde façon chiche taouk, sauce yaourt et fenouil grillé — 24 €
 - ◇ Gambas grillées, risotto de fregola sarda à l'encre de seiche — 26 €
 - ◇ Pavé de saumon, sauce vierge avocat orange, caponata — 25 €
 - ◇ Fish'n'chips, sauce tartare, pommes allumettes — 21 €
 - ◇ Tartare de bœuf de notre boucherie **Suzanne et Lucien**, pommes allumettes — 24 €
- ◇ Filet de bœuf, gnocchi de pomme de terre et jus de viande à l'ail noir — 40 €
 - ◇ Tagliatelles fraîches, pesto huile d'olive, basilic, pignons de pin et parmesan — 22 €
 - ◇ Croque des Mérovingiens, truffe, salade verte — 22 €

Seul ou à partager

- ◇ Côte de bœuf 1,2 kg, sauce béarnaise, pommes allumettes — 120 €
- ◇ Bavette d'ail Angus 500 g, échalotes confites, sauce tartare, pommes allumettes — 70 €

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

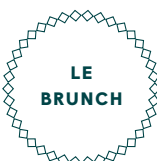
◇ **Les garnitures en supplément — 5 €**

◇ **Pommes allumettes ◇ Caponata ◇ Fenouil grillé ◇ Salade verte**

LES DESSERTS

- ◇ Le sablé rhubarbapapa de Qui Plume La Lune — 12 €
- ◇ Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier, granité orange et menthe — 15 €
- ◇ Riz au lait, caramel à la fleur de sel, fine brioche toastée et cacahuètes caramélisées — 14 €
 - ◇ Cream cheese aux fraises parfumé au basilic, sablé spéculoos croustillant — 12 €
- ◇ Meringue craquante au pamplemousse rose et son sorbet, pistache praliné, aneth — 14 €
- ◇ Profiteroles, crème glacée à la vanille, sauce chocolat gianduja et noix caramélisées — 15 €
- ◇ Mousse au chocolat légère, fines feuilles de cacao — 14 €
 - ◇ Coupe de glaces et sorbets — 12 €
 - ◇ La suggestion de notre chef pâtissier (à nous demander, au dîner uniquement) — 12 €

◇ **Chariot de pâtisseries de 12h00 à 18h00 — 19 €**



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, sauce vierge avocat orange, pommes allumettes
- ◇ Œuf Bénédicte, ventrèche de porc de Bigorre, sauce hollandaise

—
Chariot de pâtisseries