

M E N U S

B R A S S E R I E

Entrée – plat – dessert

32,00

R A B E L A I S

Entrée – plat – dessert
Eau minérale, 2 verres de vin,
café
45,00

G O U R M A N D

Coupe de Champagne
Entrée – plat – dessert
Eau minérale, 2 verres de vin, café
52,00

E N T R E E S

Une Autre façon pour la quiche lorraine
« Vitello Tonnato » version Arts et Métiers
Poireaux Vinaigrette de soja et œuf parfait, coulis de coriandre fraîche
Foie gras mi-cuit maison, chutney aux fruits de saison, coulis au vinaigre de framboise (+ 3,00€)
Cassolette d'escargots en persillade, concassée de tomates provençale, pain de mie croustillant
Crevettes épicées, sucrine et condiment Tzatziki
Les six Bretonnes n°4

P L A T S

Saumon « Bømlo » snacké, Pak choï braisé et vinaigrette Satay cacahuète
Riz Vénéré lié au Grana Padano, Saint Jacques et tomates confites
Lieu noir façon « Bacalhau » et pommes de terre en Fish And Chips, Sauce tartare au zeste de citron
Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Lieu, Saumon, Brochette de crevettes et Saint Jacques)
Petits chorizos grillés de bœuf Salers maison et Orzo Pats version Paella revisitée
Choucroute Traditionnelle (Sélection de charcuterie, Viandes fraîches et fumées artisanales)
Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches
Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte
Veau braisé au four, gremolata et risotto à la milanaise
Curry de porcelet fondant au basilic Thaï, courgettes et pommes sautées au wok

D E S S E R T S

Dégustation de fromages de chèvre de chez Madame Guillon (La Caprinette à Vigy)
Crème brûlée à la vanille Bourbon et Bergamote
Faisselle au coulis de fruits rouges
Crème Prise à la fleur d'oranger, oranges confites et gelée d'agrumes
Salade de fruits frais, sirop à la vanille, sorbet passion
Moelleux chocolat Valrhona Guanaja et glace aux graines de vanille

