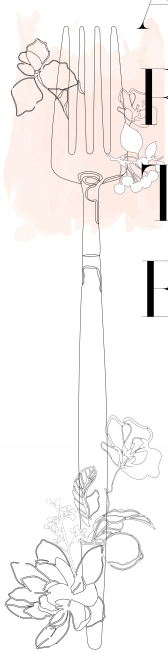
CARTE



Soirée d'Automne

DEVENEZ

MANGEUR D'ART

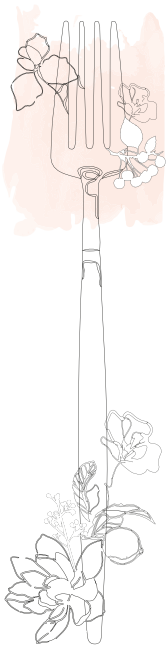
Saveurs des Soirs d'Octobre : du Mardi au Samedi

Suggestions d'entrées

Crème de Chou-fleur Torréfié, ---------- 20 €
Noisettes, Choux Frits,
Tartelette Fine de Duxelles, Jaune d'œuf Confit

Œuf Poché en Baluchon, ---------- 22 €
Sauce Meurette, Foie Gras Poêlé, Magret Séché,
Toast Melba

Carpaccio de Saumon Bömlo, ---------- 24 €
Panais Rôti au Soja, Crème de Châtaignes,
Copeaux de Légumes



Prix nets, service compris

DEVENEZ MANGEUR D'ART

Suggestions de plats

Pommes Darphin de Courge, ---------- 22 €
Fricassée de Légumes d'Automne,
Coings Rôtis au Miel de Châtaigne

Pavé de Lieu Jaune, ---------- 26 €
Endive Braisée, Huître Pochée au Champagne,
Sauce Béarnaise

Filet de Veau de l'Aveyron et du Ségala, ---------- 26 €
Patate Douce Confite, Girolles,
Jus Corsé

Prix nets, service compris

DEVENEZ MANGEUR D'ART

Touches finales

Plateau de Fromages ---------- 8 €
Assiette de Fromages au choix de *Chez Betty*

Suggestions Desserts ---------- 8 €

- Tarte au Citron Destructurée,

Meringue au Citron Noir d'Iran, Gel Yuzu

- Tarte Tatin de Poire à la Vanille
- Gâteau aux Noix, Crémeux Chocolat – Tonka,

Marmelade de Cassis

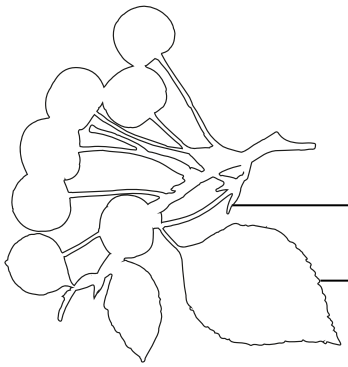
Menu Petit Prince

Comprenant une boisson au choix *(Sirop, Jus de fruits ou Soda)*

Plat, Dessert ---------- 14 €
Entrée, Plat, Dessert ---------- 16 €

Prix nets, service compris

DEVENEZ MANGEUR D'ART



Menu Dégustation*

Servi uniquement à l'ensemble des convives de la table.

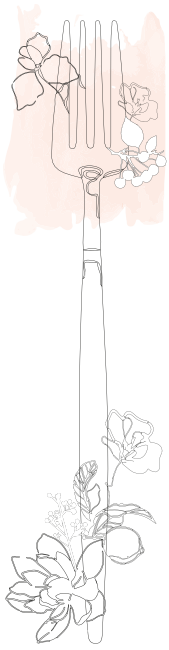
** possibilité d'adapter le menu pour les végétariens et pour les personnes qui suivent un régime alimentaire spécifique*

Par Personne ---------- 59 €

- Entrée
- Poisson
- Viande
- Dessert

+ Plateau de Fromages ---------- + 4 €

Sélection de trois fromages au choix de *Chez Betty*



Accord Mets & Vins, en 3 temps - 10cl/verre **---------- 16 €**

Accord Mets & Vins « Dégustation », en 4 temps - 10cl/verre **---------- 21 €**

Prix nets, service compris

DEVENEZ MANGEUR D'ART