

Menu d'été

37 € LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT
43€ OU 49€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉE 15€

TERRINE DE POULET FERMIER MAISON AU ROMARIN

compoté d'abricot, pain aux céréales

OU

ÉMINCÉS DE CREVETTES, MOUSSE D'AVOCAT À LA CORIANDRE ,

zeste de pamplemousse

LES PLATS 28€

FILET DE BAR ET COULIS DE LANGOUSTINE

risotto à la tomate et basilic

OU

BROCHETTES DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS

pommes de terre écrasées au beurre de thym , sauce vin rouge

Les spécialités de L'Autre Rive

46€ LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT , UN DESSERT
51€ OU 57€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉES 18€

FOIE GRAS AU NATUREL

Compoté de framboise, pain brioché maison aux céréales

Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine Lebreton" moelleux 8€

OU

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

beurre persillé

LES PLATS 34€

POULET DE BRESSE A.O.C

crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée

Accord met et vin: Arbois (savagnin/chardonnay sous voile) 10cl domaine de La Pinte 8€

OU

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SUPPLÉMENT 5€)

selon arrivage

OU

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES

jus de viande au basilic, girolles d'été et duxelle de champignons