

# Menu du printemps

**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 PINTADE MAISON AU ROMARIN  
*compotée d'abricots et pickles de légumes*

**OU**

TARTARE DE THON ET ASPERGES VERTES  
*velouté frais d'asperges*

## LES PLATS 28€

FILET DE BAR SAISI MINUTE ET FENOUIL AU CITRON VERT  
*Pommes de terre écrasées, beurre blanc infusé à l'anis*

**OU**

FILET DE BŒUF  
*Échalotes confites et sauce vin rouge, gratin de macaroni*

# 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

*Compotée 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  
*légumes verts dans toutes ses variétés et duxelle de champignons*