

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 et pickles de légumes

OU

PAN BAGNAT À NOTRE FAÇON : CRABE D'ÉCORTIQUÉ, MOUSSE D'AVOCAT ET TOMATE CONCASSÉES
oeuf de caille et pain maison

LES PLATS 28€

FILET DE BAR ET SUPIONS EN PERSILLADE
courgettes au thym et sucs de poissons de roches au safran

OU

BROCHETTES DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS
pommes de terre écrasées à la crème fraîche et ciboulette , 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 du Matin Calme" 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 PERSILLADE (SUPPLÉMENT 5€)
selon arrivage

OU

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES
jus de viande au basilic, girolles d'été et duxelle de champignons