

En entrées

Prix à la carte :

Les 6 huitres de notre écailler José19€
Ou	
Consommé de champignons des bois, <i>ravioles aux parfums d'Asie et Saint Jacques</i>20€
Ou	
Céviche de bar et haddock fumé, <i>piment doux parfumé, à la menthe et au coriandre</i>24€

En plats

- Vol-au-vent des mers, <i>Saint-Jacques de Dieppe, crevettes, saumon et lotte</i>32€
Ou	
- Côte de Biche, <i>salsifis confits, pommes caramélisées, sauce Grand Veneur</i>44€
Ou	
- Ballotine de suprême de volaille farcie au foie gras, <i>chou vert confit, jus de cuisson, caramélisé et parfumé à la sauge</i>34€

En desserts

Panna Cotta parfumée à la vanille de Madagascar, <i>compotée de fruits exotiques et fruits frais</i>12€
ou	
Poire belle Hélène revisitée, <i>crumble d'amandes effilées caramélisées</i>12€

MENU
65€/PP

Une décennie de Plaisirs

BRASSERIE DE LA PATINOIRE
BOIS DE LA CAMBRE

Il vous est proposé par la Maison



DE CONINCK

WINE MERCHANT SINCE 1886

Pour accompagner votre entrée :

Saint Véran 2022

Joseph Drouhin

Pour accompagner votre plat :

Château Villa Bel Air 2021

Graves

Pour accompagner votre dessert :

Muscat de Rivesaltes "Mas Christine" 2022

Côtes de Roussillon

Accord
vins mets
30€/PP