

Menu « Parenthèse Gourmande »

“Gourmet Parenthese” Menu



AU SEIN DU BAR A CHAMPAGNE

Le Saint-Évremond

Charles de Saint-Évremond (1613-1703) est souvent associé à l'art de vivre et à l'essor du champagne. Exilé en Angleterre, il contribua à populariser le vin effervescent auprès de l'aristocratie anglaise. Épicurien et fin gourmet, il célébrait le plaisir des bonnes choses, faisant ainsi du champagne un symbole de raffinement et de convivialité.

~

Charles de Saint-Évremond (1613-1703) is often associated with the art of living and the rise of champagne. Exiled to England, he helped popularize sparkling wine among the English aristocracy. An epicurean and refined gourmet, he celebrated the pleasures of fine things, making champagne a symbol of elegance and conviviality.

ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT 35 €
ENTREE, PLAT, DESSERT 48 €
ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 58 €

~ ENTREES ~

*Salade de tomate fraîche et fenouil croquant,
faisselle de Verneuil au basilic*

~

Truite à l'oseille, salade d'haricots verts

~

Velouté Frais de Saison

~ PLATS ~

*Poisson de la Criée rôti, variation de courgettes,
sauce vierge herbacée*

~

Côte de cochon grillée, pomme Château, sauce Gribiche

~

*Petit épeautre crémeux aux fromages de notre région,
confit de poireaux*

~ FROMAGE & DESSERTS ~

Assiette de Fromages

~

*Brioche perdu, nectarines rôties au miel,
Crème vanillé*

~

Chou profiterole, crème glacée pralinée

*N'hésitez pas à nous faire part de
toute allergie ou restriction alimentaire*

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT 35 €

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT 48 €

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE & DESSERT 58 €

~ STARTERS ~

*Fresh tomato and crunchy fennel salad,
Verneuil cottage cheese with basil*

~

Trout with sorrel and green beans salad

~

Fresh seasonal velouté

~ MAIN COURSES ~

*Fish of the day roasted, variety of courgettes,
herbaceous "Sauce vierge"*

~

*Pork chop grilled with potatoes "Chateau",
Gribiche sauce*

~

*Creamy spelt with local cheese
and leek confit*

~ CHEESE & DESSERTS ~

Cheese plater

~

Brioche perdu, honey roasted nectarines, Vanilla cream

~

Chou profiterole, praline ice cream

***Please let us know about any allergies
or dietary restrictions.***