

# *Menu « Parenthèse Gourmande »*

## *“Gourmet Parenthèse” 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. Epicurien 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 38 €  
ENTREE, PLAT, DESSERT 48 €  
ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 58 €*

**~ ENTREES ~**

*Asperges Blanches grillées aux « Poivre de Timut »  
et mousselinelle légère*

~

*Salade de "Lentilles du Puy,  
Truite Fumée et Radis Croquants*

~

*Velouté Frais de Saison*

**~ PLATS ~**

*Blanquette de Volaille printanière à l'estragon*

~

*Poisson de la Criée et Petits Pois au Raifort,  
Beurre Blanc à la Sarriette, Pomme Vapeur*

~

*Petit Epeautre, crémeux au Sainte-Maure-de-Touraine  
et Confit de poireaux*

**~ FROMAGE & DESSERTS ~**

*Assiette de Fromages*

~

*Riz à l'Impératrice*

~

*Gourmandise au Chocolat*

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

**STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT 38 €**

**STARTER, MAIN COURSE, DESSERT 48 €**

**STARTER, MAIN COURSE, CHEESE & DESSERT 58 €**

**~ STARTERS ~**

*Grilled white asparagus with “Timut pepper”  
and light muslin*

~

*Lentils salad from du Puy, smoked trout  
and crunchy radish*

~

*Fresh seasonal velouté*

**~ MAIN COURSES ~**

*Spring poultry blanquette with tarragon*

~

*Fish of the day served with peas and horseradish,  
butter sauce and steamed potatoes*

~

*Creamy spelled with Sainte-Maure-de-Touraine  
and leek confit*

**~ CHEESE & DESSERTS ~**

*Cheese plater*

~

*Empress rice*

~

*Chocolate treat*

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