

Histoire DE . . .

Menu à 35€00

Kir ou jus d'Orange

Ceviche de Saumon à la coco, Céleri rave, Pomme croquante.

où

Fricassée de Champignons, émulsion d'herbes, Pignons de Pin

*Filet de Daurade, Mousseline de Butternut, Jus à la Vanille
acidulée*

Où

*Suprême de Volaille Fermière, Sauce au Foie Gras, Copeaux de
Noisettes, Riz Basmati*

Crèmeux de Citron, Meringue Craquante

Où

*Gros Macaron, Ganache au Chocolat Blanc, Tartare aux Fruits de
saison.*

1 btl de vin pour 3 ou 33cl d'eau minérale/pers.

Café express

(Vin Bordeaux Rouge : Grand Humeau ; Vin Blanc Domaine Feynard Chardonay)

*Afin de parfaire notre organisation et nos commandes, nous vous demandons de nous
confirmer 48 heures avant votre déjeuner, le choix et le nombre de convives, ainsi que le
mode de paiement ou le numéro de commande.*

Tél : 01 49 00 02 26. Email : histoirederestaurant@gmail.com

Histoire DE . . .

Menu à 43€

Kir pétillant ou jus d'orange

*Foie Gras de Canard, Comptée d'Oignons Rouges au
gingembre.*

Où

Salade de Poulpe, Concombre en Pickles, Poussée d'Épinard

Mi-cuit de Thon au Sésame, Légumes Croquants

Où

*Grenadin de Veau à la Sauge et Cramberry, Pleurotes en
Fricassée*

Croustillant au Chocolat et Orange.

Où

Eclair au Caramel beurre Salé, Muesli de Fruits Secs

1 btl de vin pour 3 ou 33cl d'eau minérale/pers.

Café express

(Vin Bordeaux Rouge : Grand Humeau ; Vin Blanc Domaine Feynard Chardonay)

*Afin de parfaire notre organisation et nos commandes, nous vous demandons de nous
confirmer 48 heures avant votre déjeuner, le choix et le nombre de convives, ainsi que le
mode de paiement ou le numéro de commande.*

Tél : 01 49 00 02 26. Email : histoirederestaurant@gmail.com