HG Restaurant

Nos MENUS du JOUR

Pour le déjeuner, du lundi au vendredi

☞ La Formule complète : 24€50 hors boissons

Ou Entrée du jour 7€ - Plat du jour 14€ - Dessert du jour 6€

☞ LUNDI 20 SEPTEMBRE

Crémeux de Fenouil
Coulis frais de tomate

Filet de Mulet noir à la plancha, piperade de poivron
L'Accord : Bourgogne aligoté Nicolas Maillet 2019

Tarte Chocolat à l'Ananas rôti
Coulis de fruits rouges

☞ MARDI 21 SEPTEMBRE

Crème de champignons de Paris
Œuf poché

Paleron de Bœuf Black Angus & sauce marchand de vin, purée de carottes
L'Accord : Hérault Camp del Mas « Gravis » 2018

Royal chocolat
Sauce au chocolat Valrhona

☞ MERCREDI 22 SEPTEMBRE

Rillettes de poisson & roquette
Toast de pain maison

Mignon de Cochon rôti, gratin de blette au Comté
L'Accord : Beaujolais villages Nicolas Chemarin « P'tit Grobis » 2019

Pêche de vigne rôtie & sorbet maison à la pêche
Crumble

☞ JEUDI 23 SEPTEMBRE

Salade de foie de volaille à la bressane
Salade frisée

Suprême de Volaille poché à la citronnelle, quinoa aux fruits secs & lait de coco au curry
L'Accord : Menetou Salon domaine de Châtenoy « Tradition » 2018

Coulant au Chocolat & cœur à la pistache
Sauce caramel

☞ VENDREDI 24 SEPTEMBRE

Œuf façon meurette
Chips de speck et croûtons

Choucroute garnie de Sébastien
L'Accord : Bière bio des Monts d'Or, cuvée blonde « Nickel Chrome »

Tarte au Sucre
Glace maison au fromage blanc

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant. Prix nets en euros, taxes et service compris.