

Quand Vient l'Heure De l'Apéro !!

« Les personnes qui aiment prendre l'apéro sont souvent celles avec qui l'on passe les meilleurs moments »

A Partager...

Planche Charcuterie & fromage

Jambon de Parme / Terrine maison / Saucisson artisanal / Fuseau lorrain artisanal / comté
18€

Suggestions apéritives du moment

Bourgogne / Le Chablisienne AOC / Chardonnay
7,00 €

Cocktail du moment
10€

Bière du moment
4,50€

La Carte

Entrée

L'œuf 64°C Crème de céleri fumé / Épinards au beurre / Truffe	10€
Butternut & noix de ST Jacques Velouté / St Jacques snackée / Huile de noisette / Châtaignes grillées	12€
Les Champignons Déclinaison autour des champignons de saison	11€
La bisque de Homard Émietée de tourteau / Huile d'estragon / Caviar de hareng	15€

Plat

Le Suprême de volaille Purée de panais / Champignons / Jus de volaille / Huile de cerfeuil	25€
La Carbonnade Flamande Frites maison & sauce à la bière	22€
Les St Jacques Truffe / Panais / Champignons / Jus corsé	28€
Le Filet de Dorade royale Riz vénéré & beurre blanc au curry	24€

Dessert

L'assiette de fromages Fromages du moment	10€
Le Fondant au chocolat Glace vanille & crème chantilly	10€
La Tarte poire-amandine Glace vanille & crème chantilly	8€
Cheesecake pommes-spéculos Caramel au beurre salé	9€

Menu de Saison

L'œuf 64°C

Crème de céleri fumé / Épinards au beurre / Truffe

OU

Butternut & noix de St Jacques

Velouté / St.jaques snackée / Huile de noisette / Châtaignes grillées

Le Suprême de volaille

Purée de panais / Champignons / Jus de volaille / Huile de cerfeuil

OU

Le filet de Dorade royale

Riz vénéré & beurre blanc au curry

L'Assiette de fromage

(Supplément 8€)

Le Fondant au chocolat

Glace vanille & crème chantilly

OU

La Tarte poire-amandine

Glace vanille & crème chantilly

38€

Le Menu des Minots (moins de 12 ans)

Plat : 12€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 17€

Entrée – Plat – Dessert : 22€

Entrée du jour

Pièce de bœuf

Ou

La pêche du jour

Dessert du jour

Retrouvez tous les jours au restaurant, nos suggestions du moment.
Retrouvez du Mercredi au Vendredi les formules du jour (uniquement le midi
hors jours fériés)

L'équipe de L'Ascension vous propose une cuisine authentique, maison à partir
de produits bruts et frais.

Le chef change la carte tous les mois.

Notre carte peut évoluer durant un service en fonction des stocks et des
approvisionnements.