




























# INVICTUS Rive Droite

## PAR CHRISTOPHE CHABANEL
















### Entrées

-   \*\*\*Aubergine au four à l'huile d'olive et féta, herbes fraîcheurs    11 €
-  Foie gras de canard cuit au torchon, pain aux noix et raisins 17 €
-   \*\*\*Hareng et pommes de terre écrasées, jeunes oignons et carottes  12 €

### Plats

-    \*\*\*Bouillon Thaï et gambas, légumes croquants et vermicelles de riz   22 €
-  Panaché de poissons, émulsion de crustacés  25 €
-  \*\*\*Collier d'agneau entièrement désossé, jus au pruneau et amande  22 €
-  \*\*\* Paleron de boeuf aux carottes et jeunes oignons 22 €
-    Poitrine de cochon fondante et croustillante, jus et ail confit 23 €
-   Rognon de veau entier, jus corsé 21 €
-    Noix d'entrecôte origine Normande (+-300g) 29 €

### Desserts

-  Millefeuille tiède aux gousses de vanille   11 €
-   Fruits de la passion gratinés et mousse au chocolat noir   11 €
-  \*\*\*Tarte au citron meringué, glace chocolat noir    9 €
-  Brioche perdue et pommes rôties, glace caramel beurre salé    10 €

\*\*\* Plats entrant dans les formules ci-dessous

(entrée / plat / dessert à 37€) ou (entrée / plat ou plat / dessert à 29€)

«Prix service compris»








# INVICTUS Rive Droite

## PAR CHRISTOPHE CHABANEL

### Étiquettes

-  Sans gluten
-  Sans lactose
-  Végétarien
-  Fait-maison
-  contient du porc

### Allergènes

-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Oeuf
-  Poissons
-  Lait (y compris le lactose)
-  Fruit à coques
-  Graines de sésame