

PLAISIRS DE MIDI

APÉRITIF DU CHEF

ENTRÉES

Salade d'haricots verts aux coquilles Saint-Jacques et jambon
ou

Rosbif de poulain aux conserves au vinaigre
et à la sauce tartare d'œuf au plat
ou

Escabèche de champignons avec artichauts et ris d'agneau

PLATS

Bonite au porto avec patata douce
ou

Poisson du marché à l'émulsion de céleri et huile de parmesan
ou

Queue de veau à la bourguignon et salsifis

DESSERTS

Salade d'agrumes, glace au fromage blanc et thé d'hibiscus
ou

Pomme, cacao et curry
ou

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

38,00 (TVA comprise)

Ce menu sera servi du mercredi midi au vendredi midi, sauf férié
et ne comprend pas les boissons

ACCORD METS ET VINS POUR LE MENU PLAISIRS DE MIDI

17,00 (TVA comprise)

Boissons incluses : quatre verres de vins, eaux et café

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste
des allergènes si vous le souhaitez.

MIDDAY DELIGHTS

CHEF'S APPETISER

STARTER

*Fresh green beans with scallops and ham
or*

*Cold roast beef with pickles and fried egg tartar sauce
or*

Pickled mushrooms with artichokes and lamb sweetbreads

MAIN COURSE

*Bonito in port wine with sweet potato
or*

*Market-fresh fish with celery root emulsion and parmesan oil
or*

Veal tail bourguignon style and salsifis

DESSERTS

*Citrus fruit salad, curd ice cream and hibiscus tea
or*

*Apple, cocoa and curry
or*

Assortment of ice creams and sorbets

38,00 (VAT included)

*This menu will be served middays from Wednesday to Friday, except holiday.
Drinks not included*

WINE PAIRINGS FOR THE MIDDAY DELIGHTS MENU

17,00 (VAT included)

Beverage pairings: four types of wine, water and coffee

In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.

PLAISIRS DE MIDI

MIDDAY DELIGHTS

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.

In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.