

DECEMBRE 2024 – DEJEUNER

Le midi, nous vous proposons un menu parmi deux propositions qui se décline au fil des saisons.

Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.

Nous vous souhaitons une bonne table.

MENU DEJEUNER ENTREE / PLAT / DESSERT 48

Vendredi au déjeuner

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Légumes d'hiver, noisettes, Caccio & Pepe

Ou

Saint-Jacques, moëlle, bouillon jambon

–

Bar, basilic, bergamote

Ou

Pithiviers, pigeon ramier, foie gras, anguille

–

Vieux comté, noix, thé noir

Ou

Mont-Blanc, marron, clémentine, sorbet végétal

Mignardises

MENU DEJEUNER ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT 58

Vendredi et samedi au déjeuner

Mise en garde: *Le pigeon ramier étant un produit de chasse, attention à l'infime chance de tomber sur une grenaille,*

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
origine viande : France – EU

La liste des allergènes est consultable sur demande