

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