

*Menu du Déjeuner*

*(Valables uniquement au déjeuner Hors dimanche et jours fériés)*

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,  
chacun des menus suivants est composé pour l'ensemble de la table*

- *Entrée + plat Ou plat + dessert* **25 €**

- *Entrée + plat + dessert* **30 €**

*Pour débiter,*

Chair de tourteau en cannelloni farci,  
crème mi-battue aux œufs de hareng,  
sucs de carapaces en bouillon mousseux

*Ou*

Queue de bœuf & foie gras en cromesquis,  
turban de panais, jus d'une daube

*Pour suivre,*

Merlu cuit au four, polenta,  
légumes de saison en beaux morceaux,  
citron confit & émulsion d'un beurre fumé

*Ou*

Foie de veau cuit comme on l'aime,  
gratin de pomme de terre et topinambour,  
échalote ciselée confite au vinaigre de Xérès & jus de viande

*Pour conclure,*

L'orange en tartelette inversée,  
meringue à l'italienne et sorbet "orange givrée"

*Ou*

Chocolat noir en tuile cassante, brownie, amarena  
& crème Chantilly au kirsch, sorbet griotte

***En raison de l'augmentation des allergies***

*& étant responsables de votre bien-être & santé le temps d'un repas,*

***nous ne pouvons pas vous garantir***

*le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas*

***si elles ne sont pas précisées dès votre réservation***

*puisque'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires.*