

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* **26 €**

- *Entrée + plat + dessert* **32 €**

*Pour débiter,*

Haddock, pommes de terre safranées, aïoli  
& bouillon mousseux au chou blanc

*Ou*

Langue de bœuf en fine tartelette, sabayon au beurre noisette,  
échalotes confites au vinaigre de Xérès & câpres en condiments

*Pour suivre,*

Lieu jaune cuit au four, viennoise de sésame,  
potimarron & légumes du moment en beaux morceaux,  
fumet infusé au tilleul

*Ou*

joues de cochon confites puis glacées,  
gnocchetti sardi préparés comme un risotto,  
réduction du jus de braisage

*Pour conclure,*

Blanc manger chocolat blanc,  
minestrone de fruits exotiques,  
soupe d'ananas au gingembre, sorbet orange sanguine  
& madeleine au citron vert.

*Ou*

Dans l'esprit d'un irish coffee :  
baba imbibé café- whisky, creme mi-battue & 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***

*puisqu'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires.*