

## Lunch du 19 au 30 juin 2017

---

### Les entrées

Saumon fumé, crème d'Isigny, espuma de pomme verte, mini concombre, poudre de Wasabi

Ou

Maatjes, haricots verts, oignons rouges, ramonasse, Foccacia et condiments coriandre

Ou

Filet de pigeonneau, jambon Ibérique, tomate cœur de bœuf, salade de blé et croustillant à l'encre de seiche

### Les plats

Daurade et calamar, paella, olives, jus de coquillage safrané

Ou

Filet de lapereau, Petits Gris, girolles, pointes vertes, orge perlé et émulsion de Chorizo

Ou

Cuisse de volaille confite au citron Tajine et Ras el Hanout, Fettuccini et petits légumes

### Le dessert

Fruits rouges marinés dans l'Amaretto et la Mélisse, glace noisette et tuile pistache

L'entrée et le plat, le prix est de 23.50 €

L'entrée, le plat et le dessert, 29.5 €

L'assiette de fromages par « Maître Corbeau » (10 €)