

Lunch du 16 au 25 aout 2017

Les entrées

Terrine de foie gras, magret de canard fumé et rillettes, purée de betterave rouge et pistaches

Ou

Cubes de saumon marinés, vinaigrette sésame-soja, crevettes grises, mange-tout, Romanesco, émulsion au Saké et laitue, croustillant Wasabi

Ou

Raviole de langoustine, céleri rave, Nobashi, roquette, bouillon de volaille au beurre de cacahuètes

Les plats

Carré de veau en cuisson lente, risotto au mascarpone, artichaut, girolles, sucrine et citron tajine

Ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, chiconette, mini navet, purée de légumes racines, moelle, bressaola et jus de rôti

Ou

Côte d'agneau, pilon de poulet, merguez, semoule, préparé à la façon d'un couscous

Le dessert

Tarte fine, crème chibouste, compotée de rhubarbe, glace cannelle et coulis de pêche de vigne

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 €)