

## Lunch du 22 mai au 2 juin 2017

---

### Les entrées

Pot au feu de petits gris de Namur aux asperges blanches, shiitake, lardons et bouillons de volaille

Ou

Pressé de foie gras, cuisse de canard confite et Jambon Italien, légumes printaniers, betteraves et pickles d'oignons rouges

Ou

Déclinaison de tomates et mozzarella, basilic, tartare de thon rouge, bressaola et caprons

### Les plats

Barbue et scampis, coulis de petits pois, fenouil et crème d'Isigny fumée

Ou

Lard confit, œuf parfait (63 °), lentilles, pomme de terre, asperges vertes, roquette et bouillon de légumes

Ou

Bœuf, moelle, céleri rave, choux blanc, carottes, polenta et jus de rôti

### Le dessert

Tarte Tatin, sorbet fromage blanc, crémeux citron et meringue minute aux épices

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 €)