

Lunch du 6 au 17 novembre 2017

Les entrées

Croquettes fromages et truffes, frisée fine, pancetta, pignons de pin, vinaigrette tartuffa et tuile parmesan

Ou

Noix de Saint-Jacques marinées, saumon fumé et crevettes grises, Avruga, crème d'Isigny, tomatade, mini concombre et radis noir

Ou

Crèmeux de champignons, petits gris, céleri rave, girolles, toast foie gras et tartufata

Les plats

Dos de cabillaud rôti sur peau, risotto, champignons, pousse d'épinards, févettes et gorgonzola

Ou

Filet de poule faisane grillé, choucroute, ris de veau, pomme de terre grenaille et jus brun au sirop d'érable

Ou

Carré de cochon de lait, caviar d'aubergines au gingembre, lentilles vertes, gnocchis, pousses d'épinards et jus au miel

Le dessert

Crème brûlée au Moka, glace Snickers, crumble spéculoos et banane caramélisée

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 €)