

# Lunch du 3 au 19 janvier 2018

---

## Les entrées

Croquette aux crevettes, chiconettes, salade de blé, mayonnaise au Raifort

Ou

Noix de St-Jacques Grillées, copeaux de foie gras, truffe, frisée fine et  
crumble noisette

Ou

Sushi de thon rouge, gratin mascarpone et saké, légumes croquants, avocat  
et wakamé

## Les plats

Souris d'agneau confite au romarin, haricots coco, Parmentier de  
champignons et oignon nouveau

Ou

Œuf parfait 63°, pluma Ibérique, lentilles vertes, pomme de terre grenaille,  
Petit gris et bouillon de volaille

Ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, gnocchis, pousses d'épinards, fèves de soja,  
Bressaola et jus à la tartufata

## Le dessert

Une traditionnelle dame blanche ...

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 €)

## Lunch du 22 janvier au 2 février 2018

---

### Les entrées

Rillette de canard, magret fumé, foie gras en terrine et en espuma, terreau de fruits secs, endives rouges et texture de figues au vinaigre

Ou

Croquette aux crevettes, chiconettes, salade de blé, mayonnaise au Raifort

Ou

Saumon fumé, foccacia, fromage blanc aux fines herbes, déclinaison de radis, concombre et feuille d'huître

### Les plats

Dos de cabillaud rôti sur peau, gnocchis, pousses d'épinards, fèves de soja, Bressaola et jus à la tartufata

Ou

Filet de volaille jaune, grillons de ris de veau, asperges vertes, mini navet, pomme de terre grenaille, orge perlé et jus brun à la Houppe

Ou

Soupe de poissons, noix de St Jacques, moules, coquillages, langoustines, fèves et céleri rave

### Le dessert

Panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges, framboises, crumble au poivre et sorbet aux poires

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 €)