



DEJEUNER D'AUTOMNE

Uniquement au déjeuner de la semaine (hors weekend)

38 € (hors boissons)

50 € (deux verres de vin, eau et café)

Tartare de magret de canard,

Olives de Taggiashe, pignons de pin et herbes fraîches

Duck breast tartar, Taggiashe olives, pine nuts and fresh herbs

Ou

L'œuf 64°C

Mouillette au lard de Colonnata, noix et vin jaune

The 64°C egg Mouillette with Colonnata bacon, walnuts and yellow wine

-

Dos de cabillaud

Courgettes et émulsion d'arêtes au miel

Cod back, Zucchini and honeyed bones emulsion

Ou

Agneau en deux cuissons

Petits pois de notre potager et ail noir

Two cooking lamb, Peas from our garden and black garlic

-

Fromages frais et affinés de nos régions

Mesclun d'herbes tendres

Fresh and matured cheeses from our regions, Mesclun of tender herbs

Ou

Craquant vanille et framboise

Crunch cake vanilla and raspberry



Prix nets en euro - Service compris