



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Le Menu Club

Chef de cuisine *Aurélien Braguier*

au déjeuner uniquement-at lunch only
à préciser lors de votre réservation

Entrée, Plat et Dessert-Three Courses

***Boissons incluses-Drinks included : 80 € par personne-per person:**

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », un accord mets et vins, eau minérale, café.
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », a wine pairing, mineral water, coffee.

Les Entrées-first courses

Carpaccio d'artichaut violet, parmesan...

Purple artichoke carpaccio, parmesan ...

Ou-or

Fougasse aux olives, rillettes de saumon à l'estragon...

fougasse with olives, salmon rillettes and tarragon ...

Les Plats-Main courses

Pêche du jour, tian de légumes du soleil, crème de piquillos au porto...

Fish of the day, sun vegetables, piquillos cream with porto ...

Ou-or

Linguines « Maison », basilic, capres à queue, tomate cerise...

Fresh pasta "linguine", basil, capers, small tomatoes...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France

Matured fine seasonal cheeses

Ou/or

Panacotta vanille, pralin, émulsion amandes, sorbet pomme verte...

Vanilla panacotta, praline, almond emulsion, green apple sorbet ...

Ou/or

Gariguettes, basilic et chocolat...

Gariguettes, basil and chocolate ...

Petits fours...

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications,
compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs.

This menu is given as an example, the dishes listed above are susceptible to change depending on market availabilities
Prix nets en Euros, par personne- Taxes et service compris/ *Prices in euros, per person- VAT and service included*