



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Le Menu Club

Chef de cuisine *Aurélien Braguier*

au déjeuner uniquement-at lunch only

à préciser lors de votre réservation

Le menu change chaque semaine-the menu changes every week

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

Filets de caille, salade...

Quail fillet, salad...

Ou-or

Tarte à la tomate de maman...

Mom's tomato pie...

Les Plats-Main courses

Pêche du jour, caviar d'aubergines aux sésames, beurre rouge...

Fishing of the day, eggplant caviar with sesame, red butter sauce...

Ou/or

Cœur rumsteak, pommes de terre grenaille aux herbes, jus réduit...

Heart rumsteak, grilled potatoes with herbs, reduced juice...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

Matured fine seasonal cheeses...

Ou/or

Vacherin à la fraise gariguette...

Strawberry vacherin...

Ou/or

Pêche rôtie, crumble aux noisettes, crème aux fèves de tonka...

Roasted peach, hazelnut crumble, tonka beans cream...

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*