



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

Tartare de tomate, glace à l'huile d'olive, gel basilic...

Tomato tartare, olive oil ice cream, basil gel...

Ou-or

Tarte à la courgette et anchois...

Zucchini and anchovies tart...

Les Plats-Main courses

Pêche du jour, mousseline patate douce au gingembre...

Fish of the day, sweet potatoes and ginger...

Ou/or

Filet mignon de porc, légumes du marché, jus réduit...

Pork tenderloin, vegetables, reduced juice...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

Matured fine seasonal cheeses...

Ou/or

Cerises fraîches et confites, crème légère au kirch...

Fresh and candied cherries, light kirch cream...

Ou/or

Abricot rôtie, ganache chocolat blanc romarin...

Roasted apricot, rosemary and white chocolate ganache...

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*