



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

Soupe de melon, cookies tomate et parmesan...

*Melon soup, tomato and parmesan cookies...*

Ou-or

Bruschetta, filet d'agneau rôti...

*Roast lamb and bruschetta...*

### Les Plats-Main courses

Pêche du jour, beurre Nantais et chorizo,  
oignons doux et Chou de Bruxelles...

*Fishing of the day, butter and chorizo sauce, sweet onions and Brussels sprouts...*

Ou/or

Magret de canard, mini légumes glacés au jus...

*Duck breast, small vegetables cooked in a juice ...*

### Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

*Matured fine seasonal cheeses...*

Ou/or

La mûre, la pistache et le chocolat blanc...

*Blackberry, pistachio and white chocolate ...*

Ou/or

La fraise, la pomme granny et la faisselle de chèvre, sorbet roquette...

*Strawberry, granny apple and goat faisselle, rocket sorbet ...*

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*