



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 saumon et radis noir...

*Salmon tartar and black horseradish...*

Ou-or

Tartelette anchois, sot l'y laisse de poulet...

*Anchovy tart, "sot l'y laisse" chicken...*

### Les Plats-Main courses

Filet de dorade sébaste, purée butternut, beurre Blanc au yuzu...

*Seabream fish, butternut purée, yuzu butter...*

Ou/or

Côte de veau, pommes pont neuf, béarnaise...

*Calf, potatoes "pont neuf", "béarnaise" sauce...*

### Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

*Matured fine seasonal cheeses...*

Ou/or

Baba aux fruits exotiques...

*Exotic Fruits « Baba »...*

Ou/or

Tarte aux mirabelles...

*Mirabelle tart...*

*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*