



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

Le chou-fleur et le Mais...

Cauliflower and corn ...

Ou-or

Œuf bio et chanterelle jaune...

Organic egg and yellow chanterelle mushroom...

Les Plats-Main courses

Dos de cabillaud, piperade au chorizo Basque...

Cod fish, sweet pepper and spicy sausage like chorizo...

Ou/or

Epaule de cochon de lait farcie, marmelade de pomme de terre
à l'huile d'olive...

Stuffed suckling pig shoulder, potato marmalade with olive oil...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

Matured fine seasonal cheeses...

Ou/or

Poire pochée glace cannelle, crumble noisette...

Poached pear cinnamon ice cream, hazelnuts crumble ...

Ou/or

Comme un Mont blanc...

Chestnut cream, vanilla flavour...

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*