



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

Carpaccio de betterave en croûte de sel...

Beet carpaccio in salt crust ...

Ou-or

Brioche de chou-fleur et lait d'amandes...

Cauliflower and almond milk brioche...

Les Plats-Main courses

Soupe de poisson « Thai », porc frit, enoki, shimeji...

Thai fish soup, fried pork, enoki, shimeji ...

Ou/or

Souris d'agneau confite, pommes de terre mitraille confites...

Preserved leg of lamb, potatoes gratined...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

Matured fine seasonal cheese...

Ou/or

Ananas rôti et kaki, tuile sarrasin et mousse coco...

Roasted pineapple and kaki, buckwheat tile and coconut mousse ...

Ou/or

Baba Limoncello, crème coriandre, pomme et bergamote, glace ricotta...

Baba Limoncello, coriander cream, apple and bergamot, ricotta ice 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