



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

Velouté de choux fleur rôtie, jaune œufs mariné ...

Roasted cauliflower velvety, marinated yolk eggs ...

Ou-or

Tomme fermière au lait cru et poitrine fumée cuit en croûte ...

Raw milk cow cheese, smoked belly in crust ...

Les Plats-Main courses

Risotto aux gambas ...

Gambas risotto...

Ou-or

Filet de canette, purée de topinambour...

Duckling Fillet, Jerusalem artichoke puree...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

Matured fine seasonal cheese...

Ou-or

Sablé craquant à l'orge torréfiée, chocolat, glace avocat...

Crunchy shortbread with roasted barley, creamy chocolate, avocado ice cream...

Ou-or

Cranberry, crème de cassis, glace eucalyptus

Cranberry, blackcurrant, eucalyptus 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