



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

Riz soufflé, espuma de raifort et thon rouge...

Puffed rice, horse radish espuma and red tuna...

Ou-or

Betterave et faisselle de chèvre, échalote confite...

Beet and fresh goat cheese, preserved shallot...

Les Plats-Main courses

Dorade grise, mousseline de chou-fleur, choux de Bruxelles rôtis,

émulsion de bardes au curcuma...

Sea bream, mashed cauliflower, roasted Brussels sprouts, fish juice with turmeric...

Ou-or

Rumsteack façon tigre qui pleure, riz aux épices douces...

Rumsteack Asiatic style, rice with soft spices...

Les Desserts-Desserts courses

Assiette de fromages de France...

Matured fine seasonal cheese...

Ou-or

Crèmeux gingembre, granité de citron vert, mousse coco et mangue fraîche...

Creamy ginger, lime granite, coconut mousse and fresh mango...

Ou-or

Alliance panais et marron, glace à la réglisse...

Parsnip and chestnut, liquorice 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