



Restaurant - Cuisine d'Auteur

# Le Menu Club

## Chef de cuisine *Aurélien Braguier*



*Gault&Millau 2018/2019*

16/20 3 Toques



au déjeuner uniquement-at lunch only, à préciser lors de votre réservation

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.

### Mise en Bouche...

### Entrée-first course

Tartare de daurade, émulsion de riz thaï...

*sea bream tartar, Thai rice emulsion...*

### Le Plat-Main course

Liguine maison, cochon confit puis grillé...

*Homemade linguine pasta, marinated pig then roasted...*

### Fromage ou Dessert-cheese or Dessert

Assiette de fromages de France...

*Matured fine seasonal cheese...*

Ou-or

Charlotte chocolat, glace vanille...

*Chocolate charlotte, vanilla ice cream...*

Petits fours...

Le verre de vin au déjeuner à partir de 8 €

N'hésitez pas à nous signaler une allergie.

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