

Menu déjeuner 39€

Boissons comprises (vin, eau, café)
Vin du jour en apéritif à 6€

Entrées

Crèmeux de cèpe de la montagne noire
Jaune d'œuf confit
Jambon Ibérique et croûtons aillés
Ou

Poulpe et sardine fumée de méditerranée
Tomates semi-confites du potager
Glace curry

Plats chauds

Comme une pastilla d'agneau de chez Yohan
Courgette fleur farcie au basilic
Un jus d'agneau au caramel de tomate
Ou

Saumon Label Rouge Ecossais
Confit dans l'huile d'olive
Risotto de chou-fleur au chorizo Ibérique

Fromage et desserts

Fromages affinés par la maison Sena
Une marmelade maison
(Supplément 5€)
Ou

Kouign-amann
Mirabelles au miel
Crème glacée vin de voile
Ou

Millefeuille chocolat au lait et noisette
Sorbet yuzu et meringue italienne

Menu gastronomique 70€

Hors boissons
Pour l'ensemble des convives

Entrée

Pour commencer...
Huître spéciale Tarbouriech
Pochée dans sa coquille
Onctuosité de saumon fumé maison
Croustillant de seigle

Poisson

Pour suivre...
Thon rouge de Méditerranée
Tomates anciennes du potager de Paul
Sauce choron à la verveine

Viande

Pour continuer...
Pithiviers de pigeon de Thil et foie gras
Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée
Jus de pigeon

Dessert

Pour terminer...
Mûres sauvages
Confites dans une vieille brune des Flandres
Mozzarella et crèmeux au riz torréfié

Du 05 au 25 Septembre 2019
Du lundi au vendredi midi
(Brunch le samedi et le dimanche)