



MENU SEMAINE

ENTREE I STARTER

Ravioles de champignons, topinambour et enokis
Mushroom, Jerusalem artichoke and enoki mushroom ravioli

Ou / Or

Saumon gravlax, betterave et coulis de mâche
Gravlax salmon, beetroot and lamb's lettuce coulis

PLAT I MAIN COURSE

Poitrine de cochon, panais, sauce moutarde à l'ancienne
Pork belly, parsnips, old-fashioned mustard sauce

Ou / Or

Risotto de crozets, courge kaki et noisettes
Crozet risotto with persimmon squash and hazelnuts

DESSERT I DESSERT

Brioche perdue, agrumes et crème glacée
French toast, citrus fruits and ice cream

Ou / Or

Chou craquant chocolat cacahuète
Crispy chocolate peanut cabbage

Entrée + Plat + Dessert I Starter + Main course + Dessert I 45€

Entrée + Plat I Starter + Main course I 38€

Plat + Dessert I Main course + Dessert I 38€

Uniquement au déjeuner hors week-end et jours fériés
Only for lunch except weekends and public holidays

Prix TTC, service compris