



MENU DÉJEUNER

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15



Entrée / Plat ou Plat / Dessert 23€

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat / Dessert / Verre de vin - 32€



ENTRÉES

Ceuf parfait, crème légère céleri-rave, amandes effilées, suc vin jaune

ou

Filet de thon blanc confit aux aromates, aubergine marinée à la vinaigrette

ou

Noix de veau cuite à basse température, pousses d'épinards,
légumes croquants

PLATS

Escalope de champignon Eryngii panée, chou frisé confit, sauce tamarin-miel

ou

Pavé de saumon poêlé sur peau, riz pilaf, sauce crémeuse au concombre et à
l'aneth

ou

Suprême de volaille rôti, potimarron à la cardamome verte et son jus

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Coupe glacée du moment

ou

Velouté glacé de nectarine à la fleur d'hibiscus,
meringue aux baies roses



LUNCH MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm



Starter / Main course or Main course / dessert – 23€

Starter / Main course / Dessert – 28€

Starter / Main course / Dessert / Glass of wine – 32€



STARTERS

Perfect egg, light celeriac cream, toasted flaked almonds, *Vin Jaune* jus

or

White tuna fillet confit with aromatics, aubergine marinated in vinaigrette

or

Veal loin cooked at low temperature, baby spinach salad,
crunchy vegetables

MAIN COURSES

Breaded king oyster mushroom escalope, confit curly cabbage,
tamarind and honey sauce

or

Pan-seared salmon fillet, skin side down, pilaf rice, creamy cucumber and dill sauce

or

Roasted chicken supreme, pumpkin with green cardamom and its jus

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Selection of the moment's ice cream

or

Chilled nectarine velouté with hibiscus flower,
pink peppercorn meringue