

LUNCH

Entrée

Gaspacho de tomates et quenelle de ricotta aux herbes

Tomato gazpacho with herb ricotta quenelle

Plat principal

Filet de rouget, jus de bouillabaisse, fregola sarde et caponata
Red mullet fillet, bouillabaisse sauce, Sardinian fregola, and caponata

Desserts

Entremet "tout chocolat noir", coulis de pruneaux au vin rouge épicé

île flottante, crème anglaise au thé Earl Grey

Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille

Vacherin, pêches blanches, verveine et sorbet citron

L'assiette de fromages de Julien Hazard

Entrée du lunch + plat lunch à 33 euro

Lunch entrée + plat+ dessert 40 euro (Fromage supp 5euro)

Entrée lunch 17 euro

Plat lunch 21 euro

Desserts lunch 13 euro

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja,
œuf, arachide, ...*

Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.