

M E N U L U N C H

Entrée

Velouté de chou-fleur violet et huile de truffe

Purple cauliflower velouté with truffle oil

Plat principal

Filet de daurade grillé, risotto d'épeautre au lait de coco et curry, écume de wasabi

Grilled sea bream fillet, spelt risotto with coconut milk and curry, wasabi foam

Desserts

Crème de pistache à la fleur d'oranger et caramel aux épices, glace vanille

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

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.