

MENU LUNCH

Entrée

Tataki d'onglet de bœuf, pesto de tomates séchées, salade de courgettes
Beef hanger steak tataki, sun-dried tomato pesto, zucchini salad

Plat principal

Lieu cuit à basse t° au nori, poireaux, asperges vertes et pommes de terre
grenailles
*Low-temperature cooked pollock with nori, sautéed leeks, green asparagus, and baby
potatoes*

Desserts

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, boule de glace vanille

Mille-feuille, crème à la vanille et glace au caramel beurre salé

Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille

Mousse au chocolat, biscuit aux noisettes, gelée à l'amaretto et glace au café

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.