

MENU LUNCH

Entrée

Sucrine braisée et fèves des marais, burrata crémeuse
Braised sucrine and broad beans, creamy burrata.

Plat principal

Filet de cabillaud, crème de chou-fleur, citrons confits et olive Kalamata
Cod fillet, cauliflower cream, preserved lemons and Kalamata olive

Desserts

Crumble de fruits rouges et glace vanille

Mille-feuille, crème à la vanille

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.