

# Lunch

Uniquement le midi

Entrée et plat 27€

Entrées 17€

## Boudin noir

anguille fumée/crème de granny smith/galette de sarrasin

\*\*\*

## Espadon mariné

vinaigrette thon câpres anchois

\*\*\*

## Asperges blanches

croquantes triple A du Limbourg/

espuma de langoustines

\*\*\*

## Oeuf 63°

champignons/lard fumé/émulsion de cèpes

\*\*\*

## Riz crousti au safran

tartare de truite saumonée/crème de laitue

## Suggestions

### Terrine de foie gras maison

chutney de mangue/toast 20€

\*\*\*

### Ris de veau

émulsion de champignons/purée de pommes de terre/

légumes croquants 38€

\*\*\*

**Boulets maison/frites/salade 17€**

**Américain minute/frites/salade 19€**

Plats 27€

## Boulets maison

frites/salade/mayonnaise

\*\*\*

## Américain maison

frites/salade/mayonnaise

\*\*\*

## Porcelet rosé

lentilles vertes du Puy/saucisse fumée/vinaigrette

\*\*\*

## Agneau tamarin

topinambour/sauce tamarin/citron vert

\*\*\*

## Onglet de boeuf

échalotes confites/sauce ribs au soja

\*\*\*

## Pintade rôtie

houmous/sauce origan sauvage de Sicile

\*\*\*

## Lieu noir

sauce crevettes grises/soja/salicornes