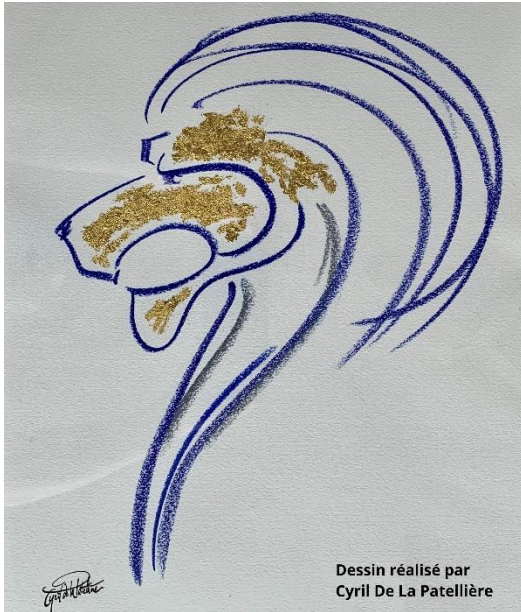




MENU DECOUVERTE

Menu du Midi/Lunch menu
(Hors week-end et jours fériés
/except week-end and public holidays)

24 € Entrée, Plat, Fromage ou Dessert
24€ Starter, Main course, Cheese or Dessert

21 € Entrée/plat, OU Plat/dessert
*21€ Starter/Main course, OR Main
course/Dessert*

Poireaux brûlés au chalumeau en mimosa sur un jus corsé de crevettes, huile d'herbes
Leeks seared with a blowtorch, arranged in a mimosa pattern on a rich prawn jus, herb oil
(OU entrée du Menu Saveurs +6€)
(OR starter from the Menu Saveurs + 6€)

.....

Noix de joue de porc braisées au vin rouge/sauce soja/citronnelle, tagliatelles de patate douce
Braised pork cheeks in red wine/soy sauce/lemongrass, sweet potato tagliatelle
(OU plat du Menu Saveurs +8€ pas la beuchelle)
(OR hot dish from the Menu Saveurs +8€ except the Beuchelle)

.....

Dessert du jour suivant l'inspiration de notre pâtissier « ANTHONY »
Dessert of the day inspired by our pastry chef "ANTHONY"
(OU dessert du Menu Saveurs +4€)
(OR dessert from the Menu Saveurs +4€)

OU

Assiette avec 3 morceaux de fromage affinés par Quentin Fromager
Plate with 3 pieces of cheese

Signalez vos intolérances alimentaires et vos allergies lors de votre commande
Report your food intolerances and allergies when ordering