

Menu

WEEK-END DU 12-13 SEPTEMBRE

ENTRÉES

*Œuf parfait, crémeux de champignons et mouillette au beurre
billes d'échalottes et vinaigre*

ou

Volaille à la libanaise, ail et citron

ou

Crumble de tomates cœur de bœuf de chez Mr Labrèze, stracciatella

PLATS

*Poitrine de veau grillée, chou fleu rôti au curcuma et pomme de terre
Hasselback, sauce au poivre vert*

ou

*Echine de porc cuite lentement, crème de poivrons, polenta frite
oignons crispy et maïs concassé*

ou

*Aiglefin, sauce grenobloise, demi carotte brûlée, crème de lentilles
zeste d'orange*

Option fromage 7€50 en supplément

DESSERTS

Le gros choux : crème légère vanille et chantilly au mascarpone

ou

*La coupe du Gg à l'américaine : glace et coulis au chocolat, chantilly au
mascarpone, brownie et cookie, noisettes torréfiées*

ou

*La tarte bretonne, crémeux pistache, framboises fraîches et pistaches
torréfiées*

35€/PERSONNE ENTREE PLAT DESSERT

OU

30€ ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT

Prix net service compris