

Le DEJEUNER

Accueil 12h à 14h

‘ Une cuisine française et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

Entrée + Plat, <u>ou</u> Plat + dessert	25 €
Entrée + plat + Dessert	29 €

Les Entrées

Râpé de carottes à l'orange sanguine,
mousse de chèvre, crémeux de carottes jaunes (Végétarien)

Velouté de courges 'Butternut' et poires,
noisettes concassées (Végétarien)

Œuf parfait, mousseline de panais et lardons sautés,
vinaigrette épicée cacao

Saumon gravelax au pamplemousse,
pickles de légumes et avocat (+ 3 €)

Les Plats

Risotto d'épeautre,
légumes d'hiver et huile de truffe (Végétarien)

Carré de porc cuit basse température,
pommes de terre en purée, châtaignes et champignons,
sauce miel, gruê de cacao

Dos de lieu jaune, endives braisées, et salade d'endives rouges,
beurre blanc aux agrumes et chocolat blanc (+ 3 €)

Suprême de volaille jaune façon 'Terre & Mer',
moules et coques au vin jaune, orzo pasta
à la crème de topinambours, chorizo (+ 5 €)

Les Fromages 9 €

Assiette de 4 à 5 Fromages affinés de saison
assortis, selon arrivage : en supplément ou en remplacement du dessert

Desserts

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris' à choisir en Boutique
Croustillant chocolat noir, Lacté caramel et noisettes,
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,
Paris-New York aux cacahuètes, Tartelette du mois ...
Nos macarons (assiettes de 3 macarons) : à choisir en Boutique



Entrée seule : 10 € - Plat seul : 19 €. Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés
Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France