

LUNCH *Gourmand*

Si vous le souhaitez, pour vous permettre de profiter pleinement de votre expérience au restaurant, nous vous proposons un service voiturier sans frais.

Tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à minuit, et le dimanche de 12h00 à 15h30

Au déjeuner du Mercredi 28 au Samedi 31 Octobre 2026

<i>Entrée + Plat principal au choix :</i>	35.00€
<i>Plat principal :</i>	24.00€
<i>Entrée, fromage ou dessert :</i>	11.00€

ENTRÉES

Tartare de bœuf - Sauce gribiche aux pommes vertes, galette de pomme de terre, pickles
Suggestion vin blanc "Riesling" Domaine Um Goldbiereg - 13.00€

Ou

Velouté de lentilles - Fondue de Brie, croûtons
Suggestion vin blanc "Riesling" Domaine Um Goldbiereg - 13.00€



PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille fermière - Écrasé de pomme de terre et pointes de "bimi"
Sauce aux champignons de saison
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€

Ou

Pavé de sandre - Polenta croustillante, pointes de "bimi" et sauce aux olives
Suggestion vin blanc "Beaune Monopole" Domaine Baptiste Guyot - 15.00€

Ou

Fregola Sarde alla norma - Sauce tomate, aubergines ricotta salée
Suggestion vin rouge "Chianti" Melini Granaio - 9.90€



GOURMANDISES PERMISES

Duo de fromages - De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Ou

Mille feuilles aux framboises
Suggestion vin moelleux "Muscat Beaumes de Venise" Terre blonde - Rhône - 10.00€