

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 7 au Samedi 10 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 boeuf - Ketchup de pêches et poivrons, mesclun et focaccia

Suggestion vin rouge "Franc de Bel" Château de Bel - Bordeaux 14.00€

Ou

Velouté de petit pois à la menthe - Coulis de pecorino romano et croûtons de pain

Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€



PLATS PRINCIPAUX

Joue de boeuf en estouffade - Écrasé de pomme de terre au beurre et légumes braisés

Suggestion vin rouge "Saint Emilion Grand Cru" Chateau Coutet - 18.00€

Ou

Filet de daurade - Polenta croustillante, fondue de poireaux et sauce aux coquillages

Suggestion vin blanc "Riesling" Domaine Um Goldbiereg - 13.00€

Ou

Gnocchi - Crème de courge butternut, éclats de noisettes et tofu

Suggestion vin blanc "L'Atelier" Vacqueyras - 13.00€



GOURMANDISES PERMISES

Duo de fromages - De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen

Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Ou

Cheesecake aux fruits de la passion

Suggestion vin moelleux "Muscat Beaumes de Venise" Terre blonde - Rhône - 10.00€