

# 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 14 au Samedi 17 Octobre 2026***

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

## ENTRÉES

***Sashimi de daurade - Émulsion aux agrumes, huile de roquette et chips de pain***

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

***Ou***

***Velouté de panais - Coulis de chèvre frais et croûtons de pain***

Suggestion vin blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot Le Brun - 11.20€



## PLATS PRINCIPAUX

***Filet de canette aux mirabelles - Gratin dauphinois et légumes de saison***

Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento - 10.90€

***Ou***

***Sauté de calamar - Polenta crémeuse et brocoli bimi, sauce chimichurri***

Suggestion vin blanc "Beaune Monopole" Domaine Baptiste Guyot - 15.00€

***Ou***

***Steak d'aubergine au poivre - Frites maison et salade***

Suggestion vin rouge "Vacqueyras" Marmorelle Salento - 12.10€



## GOURMANDISES PERMISES

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

Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

***Ou***

***Carpaccio d'ananas - Crumble noix de coco***

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