

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 21 au Samedi 24 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

Gravlax de truite saumonée - Betteraves, espuma au citron, sauce aux prunes et aromates, pousses de saison

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

Ou

Bouneschlupp - Végétarienne ou avec Mettwurst, croûtons de pain et crème fraîche

Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€



PLATS PRINCIPAUX

Paleron de boeuf braisé à la bière - Potée de choux vert et pommes de terre, Jus de cuisson à la sarriette

Suggestion vin rouge "Vacqueyras" Pierre Amadieu - 12.10€

Ou

Filet de maigre à la plancha - Pommes de terre écrasées aux olives confites, caviar d'aubergine, sauce tomate et câpres

Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Ou

Gnocchi à la crème de brocoli - Pousses de bimi et amandes grillées

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



GOURMANDISES PERMISES

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

Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Ou

La tarte tropézienne maison

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