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 18 au Samedi 21 Novembre 2026

Entrée + Plat principal au choix :	***36.00€***
Entrée :	***12.00€***
Plat principal :	***24.00€***

ENTRÉES

Tataki de thon blanc *- Pickles d'oignons rouges, gel pomme et aneth, émulsion de citron vert au poivre*
Suggestion vin rosé "Magali" Famille Combard - 9.80€

Ou

Velouté de petits pois *- Croûtons et Pecorino Romano*
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€

PLATS PRINCIPAUX

Civet de marcassin *- Écrasé de pomme de terre, carottes fanes*
Suggestion vin rouge "Eclipse " Jeff Carrel - 9.80€

Ou

Pavé de daurade *- Polenta croustillante, brocoli bimi, sauce aux coquillages*
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.80€

Ou

Fregola Sarde *- Crème d'épinards, fondue d'Asiago et arachides*
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

GOURMANDISES PERMISES

Duo de fromages *- De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen* ***10.00€***
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Ou

Ile flottante *- Chocolat et noisettes* ***10.00€***
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.80€