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 25 au Samedi 28 Novembre 2026

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

ENTRÉES

Rosace de magret de canard *- Salade de choux rouges et pommes, sauce bigarade*
Huile aux quatres épices
Suggestion vin rouge "Chianti" Melini Granaio - 9.90€

Ou

Velouté de lentilles vertes *- Croûtons et chips de lentilles*
Brunoise de mettwurst, si vous le souhaitez
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 10.20€

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille jaune *- Mousseline de ratte et fondue d'épinards*
Sauce aux champignons de Paris
Suggestion vin blanc "Haute Côte De Nuit" Thevenot Le Brun - 12.10€

Ou

Dos de cabillaud à la plancha *- Mousseline de ratte et fondue d'épinards*
Sauce aux coquillages
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Ou

Tagliolini *- Crème de légumes, dès de tofu et noisettes*
Suggestion vin rosé "Magali" Famille Combard - 9.80€

GOURMANDISES PERMISES

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

Ou

Clafoutis poires et noisettes *- Glace vanille* ***10.00€***
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.80€