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 4 au Samedi 7 Novembre 2026

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

ENTRÉES

Thon rouge mariné *- Purée de céleri et pomme verte, espuma à l'aneth, bonbons de pomme, chips de tapioca*
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€

Ou

Soupe à l'oignon *- Toast au gruyère*
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

PLATS PRINCIPAUX

Blanquette de veau *- Écrasé de pomme de terre au beurre salé, carottes fanes et oignons*
Suggestion vin blanc "Haute Côte De Nuit" Thevenot Le Brun - 11.20€

Ou

Tataki de saumon Label Rouge *- Écrasé de céleri rave, rosace de courges*
Beurre blanc au thym
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Ou

Risotto aux poireaux *- Espuma et crumble de parmesan*
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 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

Panna cotta aux noisettes et figues ***10.00€***
Suggestion vin moelleux "Muscat Beaumes de Venise" Terre blonde - Rhône - 10.00€