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 11 au Samedi 14 Novembre 2026

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

ENTRÉES

Rillette de volaille fermière *- fromage blanc aux herbes fines ,chutney de coing*
Mille feuille de pomme de terre à l'estragon
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€

Ou

Velouté de carottes *- croutons et Pecorino Romano*
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

PLATS PRINCIPAUX

Collet de porc Terroir- *Écrasé de pomme de terre au beurre salé et brocoli*
Sauce moutarde en grains
Suggestion vin rouge "Eclipse " Jeff Carrel - 9.80€

Ou

Bouchée de la mer , *riz blanc pilaf - carottes fanes*
sauce au Pinot blanc
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

Ou

Tagliatelle aux gorgonzola et trévise rouge *-*
Grumble de noix
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

Pavlova aux fruits de la passion ***10.00€***
Suggestion vin moelleux "Muscat Beaumes de Venise" Terre blonde - Rhône - 10.00€