

Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,  
le même schéma est composé  
pour votre table  
Et inclut un dessert à choisir en début de repas  
Tout changement au menu sera considéré comme un  
plat à la carte et donc servi et facturé comme tel

## Menu du Déjeuner

40 €

(Valables uniquement au déjeuner Hors dimanche, jours spéciaux et jours fériés)

*POUR DEBUTER,*

Gambas croustillante

*et panisse de polenta, crème de parmesan,  
quelques herbes douces et amères.*

*OU*

Saucisse de Morteau

*en belle tranche juste snackée, croustillant de brioche,  
jaune d'œuf confit et sauce meurette.*

*POUR SUIVRE,*

Pêche du moment cuite à basse température,

*sucs de crustacés parfumés au Kari-Brest et légumes de saison.*

*OU*

Suprême de pintade et lard de Colonnata,

*betteraves cuites au foin  
et jus de viande corsé aux épices de Satay.*

*POUR CLORE,*

Fruits exotiques

*travaillés en déclinaison et  
réhaussés de piment de Jamaïque,  
sorbet ananas.*

*OU*

Café et chocolat comme un tiramisu,  
*et glace recette pure origine*

*En raison de l'augmentation des allergies  
& étant responsables de votre bien-être & santé le  
temps d'un repas,  
nous ne pouvons pas vous garantir  
le respect de vos contraintes alimentaires sur  
l'ensemble du repas  
si elles ne sont pas précisées dès votre  
réservation  
puisque elles nécessitent  
des préparations spécifiques  
supplémentaires.*