

Formule Club

TOUS LES JOURS, AU DEJEUNER UNIQUEMENT (hors samedi et jours fériés)

ENTREE – PLAT : 34 euros (hors boissons)

PLAT – DESSERT : 32 euros (hors boissons)

LES ENTRÉES *starters*

FOIE GRAS MI-CUIT, POMMES DE SAINT-MARTIN

Foie gras mi-cuit, local apples

CAILLE AUX ÉPICES DOUCES, CÉLERI/POIS CHICHE SOUFLÉ/DATTES

Local quail with sweet spices, celeriac/puffed chickpeas/dates

RAVIOLES DE COURGE, FAISSELLE DE CHÈVRE/ TUBER UNCINATUM

Pumpkin ravioli, fresh goat cheese/uncinatum truffle



LES POISSONS *fishes*

NOIX DE SAINT-JACQUES AUX TOPINAMBOURS, POMMES/CHORIZO

Scallops and Jérusalem artichoke, apple/chorizo

ESTURGEON AUX AROMATES, PORRIDGE DE RIZ/BLETTES/CAVIAR

Sturgeon with aromatics, rice porridge/swiss chard/caviar

LES VIANDES *meats*

FILET DE MARCASSIN RÔTI, PAMPLEMOUSSE/RAIFORT/SALSIFIS

Young wild boar loin roasted, grapefruit/horseradish/salsify

RIS DE VEAU AUX COQUES, POMME DE TERRE/PRUNEAUX

Sweetbread with cockles, potatoes/plums

LES DESSERTS *desserts*

CITRON BIO EN TEXTURES, BERGAMOTE/MELISSE/GIN

Organic lemon composition, bergamot/melissa/dry gin

ANANAS VICTORIA AU CARAMEL ÉPICÉ, BRIOCHE/GLACE LAIT DE CHÈVRE

Ananas Victoria with spicy caramel, brioche/goat milk ice cream

OPÉRA AU CAFÉ VERT, ÉCUME DE FOIN/ÉCORCE DE CLÉMENTINE/ENDIVE

« Opéra cake » with green coffee, hay foam/candied clementine zeste/endive