

Lunch du 3 au 6 décembre

Œuf poché

Topinambour, poireau et pancetta

OU

Croquette de crevettes grises

Mesclun de salades

Filet de sébaste rôti

Risotto d'orge aux pleurotes, mâche et émulsion de cresson

OU

Civet de marcassin

Croquette de pdt à la tartufata

Ananas caramélisé, crème chiboust au lait de coco

Caramel au rhum brun et fleur de sel

OU

Salade de fruits frais de saison

Lunch from 5 to 8 November

Salmon gravlax and blinis

2 services 27 €

Cottage cheese, dill, lime and pink berries

3 services 31 €

OR

Grey shrimp croquette

Mixed salad

B'
Comme

Indian-style cod and flounder fillet