

# Lunch du 14 au 17 janvier

Fines tranches de veau rôti façon Vitello Tonnato

OU

Croquette de crevettes grises  
Mesclun de salades

---

Noisette de biche aux airelles  
Purée de châtaigne, champignon des bois et poire épicée

OU

Filet de saumon grillé  
Risotto de cresson et pecorino truffé

---

Brioche en pain perdu  
Pommes caramélisées au Calvados

OU

Salade de fruits frais de saison

Lunch from 5 to 8 November

Salmon gravlax and blinis 2 services 29 €  
Cottage cheese, dill, lime and pink berries 3 services 33 €

OR

Grey shrimp croquette  
Mixed salad

---

B'  
Comme

Indian-style cod and flounder fillet