

Déjeuner Gourmand

Formule servie uniquement au déjeuner du lundi au vendredi (sauf jours fériés).

Cédric Boissart, Chef de cuisine, et son second Amélie Lesimple, vous proposent des préparations de saison réalisées « maison » avec cœur et passion.

Entrée au choix ~ *Choice of starters* 17 €

Ouf cocotte, sauce au foie gras / Saumon Gravelax / Déclinaison de potiron
Baked egg with foie gras sauce / Salmon gravlax / Pumpkin prepared in three textures

Plat au choix ~ *Choice of dishes* 28 €

Saint Jacques rôties / Joue de bœuf braisée / Quasi de veau
Roasted scallops / Braised beef cheek / Veal fillet

Dessert au choix ~ *Choice of desserts* 9 €

Kouign Amann au chèvre / Tartelette au cacao / Gâteau à la ricotta
Kouign Amann with goat cheese / Cocoa tartlet / Ricotta cake

❖❖❖ Suggestion du Chef ❖❖❖

Pour varier les plaisirs, le Chef vous propose chaque semaine une suggestion de plats élaborés avec des produits frais et de saison.

For a pleasant change, the Chef proposes you every week a suggestion of dishes cooked with fresh and seasonal products.