LE DÉJEUNER - 02 AU 06 NOVEMBRE
LUNCH, NOVEMBER 02-06

Entrée + plat + dessert : 24€
Entrée + plat ou plat + dessert : 20€
Starter + main course + dessert : 24€
Starter + main course or main course + dessert : 20€

Saumon rafraîchi au concombre / *Cucumber-marinated salmon*
comme un tzatzíki
tzatziki-style

ou / *or*

Royale d'ail / *Garlic royale*
crème de butternut à la noisette
butternut cream and hazelnut

Filet de canette / *Duck fillet*
panais et jus à la genièvre
parsnip and juniper jus

ou / *or*

Vieille rôtie / *Roasted John Dory*
risotto citronné aux herbes et crème de crustacés
lemon and herb risotto, shellfish cream

Comme une forêt noire / *Black Forest-inspired dessert*
parfumée à la genièvre
juniper

ou / *or*

Onctuosité de matcha / *Creamy matcha dessert*
rafraîchie à l'orange
orange

LA SÉLECTION DU SOMMELIER
SOMMELIER'S SELECTION

VIN ROUGE / *RED WINE*

AOP Saumur-Champigny, *"Le Blason de Parnay" Domaine Vincenot et Fils (BIO)*.....6,50€

VIN BLANC / *WHITE WINE*

AOP Chinon, *"Cuvée Blanche", Domaine Charles Pain (BIO)*.....6,50€

VIN ROSÉ / *ROSÉ WINE*

AOP Côte de Provence, *"L'Instant K" Domaine Kennel (BIO)*.....6,50€

Formule disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés / Available Monday to Friday, excluding public holidays