

Menu du Midi/Lunch menu
(Hors week-end et jours fériés/except week-end and public holidays)

MENU 22 € (Entrée, Plat et Dessert)
MENU 19€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Salade de quinoa entre terre et mer
Quinoa salad between land and sea

OU/OR

Velouté de potimarron à la citronnelle/coco, moules marinière, chantilly mascarpone ciboulette
**Cream of pumpkin soup with lemongrass / coconut, mussels marinière, chantilly
mascarpone chives**

Magret de canard, salsifis, crémeux de carotte, chutney de poire/coing/café, sauce à l'orange
Duck breast, salsify, creamy carrot, pear / quince / coffee chutney, orange sauce

OU/OR

*Poisson du marché, haricot vert façon risotto, beurre blanc à la baie de fruits de la passion,
jus à la coriandre*

Market fish, french beans, white butter sauce with passion fruit berry, coriander juice

Assiette de fromages
Cheese plate

OU/OR

Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€), petits desserts accompagnés d'un café, thé ou tisane
**Chef's café gourmand (suppl. 2.50€), selection of small desserts served with a choice of
coffee, tea or herbal tea**

OU/OR