SAMEDI
€75 / PERSONNE

The MENU GASTRONOMIQUE

APERITIF

Gougères | Kir royal
Gougères | Kir royal

AMUSE BOUCHE

Fèves | Avocat | Radis
Broad beans | Avocado | Radish

ENTREE

Asperges | Mimosa | Lard
Asparagus | Mimosa | Lard

PLAT PRINCIPAL

Cabillaud | Cresson | Gnocchis | Shiitakes | Parmesan
Cod | Watercress | Gnocchi | Shitakes | Parmesan

FROMAGE

Comté | Chèvre | Chaource
Comté | Goat | Chaource

DESSERT

Pavlova | Citron | Framboises
Pavlova | Lemon | Raspberry

CAFE

Café ou Thé | Mignardises
Coffee or Tea | Mignardises

DIMANCHE
€50 / PERSONNE

The MENU BOURGUIGNON

APERITIF

Crémant
Cremant

ENTREE

Œufs en meurette | Beurre d'amandes | Fèves de tonka
Poached egg | Almond butter | Tonka broad beans

PLAT PRINCIPAL

Coq au vin | Gratin dauphinois | Truffe
Coq au vin | Gratin dauphinois | Truffle

DESSERT

Blanc mangé | Cassis | Amandes
Blanc mangé | Blackcurrants | Almonds

CAFE

Café ou Thé
Coffee or Tea

LUNDI
€50 / PERSONNE

The MENU SUPERFOOD

APERITIF

Crémant
Crémant

ENTREE

Gaspacho vert | Pain au levain | Olive
Green gaspacho | Sourdough | Olive

PLAT PRINCIPAL

Saumon | Herbes | Sésame | Riz | Raifort
Salmon | Herbs | Sesame | Rice | Raifort

DESSERT

Fruits rouges | Labneh | Orange | Miel
Red fruits | Labneh | Orange | Honey

CAFE

Café ou Thé
Coffee or Tea

MARDI
€50 / PERSONNE

The MENU FRANÇAIS

REVISITE DES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE

APERITIF

Crémant
Crémant

ENTREE

Pissaladière | Oignons caramélisés | Epinards
Pissaladière | Caramelised Onions | Spinach

PLAT PRINCIPAL

Blanquette de veau | Pommes de terre | Roquefort
Veal blanquette | Potatoes | Roquefort

DESSERT

Crème brulée | Fleur d'oranger | Grand marnier
Crème brulée | Orange blossom water | Grand marnier

CAFE

Café ou Thé
Coffee or Tea