

## MENU BUSINESS

Déjeuner, du lundi au vendredi

**21.-€**  
Plat, Dessert  
& café

Amuse-bouches



Faux filet de bœuf rôti, pulpe de panais,  
jus réduit aux châtaignes, daikon snackés

*ou*

Dos de saumon saisi et citronnelle,  
risotto crémeux au parmesan et épinards, carottes acidulées



Crèmeux chocolat blanc au thym, kiwis et grué de cacao

*ou*

Biscuit pain de gènes, poire confite et Muscovado

Menu Valable  
du 4 au 15 février 2019  
hors jours fériés



- 12 ans

## MENU DES PETITS GASTRONOMES

Velouté de potimarron et châtaignes

*ou*

Saumon fumé, crème citron, mesclun d'herbes



Suprême de volaille rôti, purée de pommes de terre et épinards

*ou*

Dos de cabillaud saisi et orange, purée de carottes et légumes sautés



Moelleux au chocolat, glace vanille

*ou*

Panna cotta et noix de coco, sorbet mangue

**15.-€**  
2 Plats

**18.-€**  
3 Plats



Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles