

DÉCOUVERTE GOURMANDE

39.00

EXCLUSIVEMENT AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)
EXCLUSIVELY AT LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS)

POUR COMMENCER TO START

Soupe façon minestrone avec les légumes de Gauthier Rouchaussé (7,1km)

Pâtes nominettes de Christophe Nomine, harissa maison.

Minestrone-style soup with vegetables from Gauthier Rouchaussé

Nominette pasta by Christophe Nomine, homemade harissa.

OU/OR

Œuf meurette BIO de Sommepy-Tahure

Champignons de Paris, jambon de Reims maison Demoizet (origine France),
croûtons de pain de mie complet.

Organic meurette egg from Sommepy-Tahure

Paris mushrooms, Reims ham from Demoizet (France), croutons of whole wheat bread.

POUR CONTINUER MAIN COURSE

Lotte au curry de Madras et lait de coco (origine France)

Fregola Sarda BIO, carottes et navets glacés au beurre de cerfeuil.

Monkfish with Madras curry and coconut milk (France)

BIO Fregola Sarda, glazed carrots and turnips with chervil butter.

OU/OR

Risotto au Rasam

(bouillon du sud de l'Inde parfumé au tamarin, coriandre et poivre)

(végétarienne disponible)

Pérugine, copeaux de parmesan et roquette.

Rasam risotto (South Indian broth flavored with tamarind, coriander, and pepper)

(Vegetarian option available)

Pérugine, parmesan shavings, and arugula.

NOS DOUCEURS (10 MN) OUR SWEETNESS

Café ou thé gourmand

Accompagné d'une farandole de mignardises.

Gourmet Coffee or Tea

Accompanied by an array of sweet petit fours.

OU/OR

Le chou, dessert signature de notre Chef pâtissier Théo Buffet

Chou pâtissier, éclats de noisettes croustillants, praliné noisette
crème glacée à la vanille Planifolia du Mexique, sauce au caramel beurre salé.

Cream puff, signature dessert of our Pastry Chef Théo Buffet

Crispy hazelnut shards, hazelnut praline,
vanilla Planifolia ice cream from Mexico, salted caramel sauce.

Profitez de la pleine saison et laissez-vous tenter.