

NOS DEJEUNERS RAPIDES

Du Lundi au Vendredi
(Hors jours fériés)

Formule 25.90 €

une Entrée + un Plat + un Dessert

Menu de FEVRIER

Pastilla de Saumon au Cresson et Parmesan Jeune
Roquette, Vinaigrette, Olive et Citron

Crème Dubarry aux Pépites de Foie Gras
Petits Croûtons au Beurre et Crème Fraîche

Carpaccio de Thon à la Tahitienne
(Thon Albacore espèce non protégée)
Baies rose, Citron Vert, Lait de Coco, Cive, Gingembre et Grenade

Crostini d'Andouille de Guéméné
Petite Salade et Crème de Moutarde à l'Ancienne

Huîtres Précieuses N°2 de Chez SORLUT (+ 7.00 €)
Crème de Lutèce et Caviar de Hareng Fumé
(Huîtres pochées servies froides)

Hamburger Nippon
Steak de Volaille TERIYAKI au Soja Fumé et Oignons Frits
Mayonnaise au Wasabi, Pommes de Terre au Saté

Bourguignon de Calamar au Vin Rouge
Pommes Vapeur

Filets de Rouget Grillés sur Peau
Poêlée de Haricots Plats et Crème de Curry

Haut de Cuisse de Volaille façon Tandoori
Riz Basmati à la Coriandre et Graines de Sésame

En Hommage au grand Paul Bocuse (+ 10.00 €)
La Soupe aux Truffes Noires « VGE »
Tuber MELANOSPORUM

Sur demande (+ 5,50 €)
Assiette de 3 Fromages
De Bourgogne et d'ailleurs

Tiramisu au Citron Vert
Et Bananes Caramélisées

Salade d'Ananas marinés
Au Sirop de Gingembre et Rhum Ambré
Sorbet Passion

Tarte aux Pralines Roses
Chantilly à la Vanille