



Pour commencer

Le tartare de thon rouge aux saveurs asiatiques, Chantilly au wasabi	€ 21.00
Le carpaccio de veau, vinaigrette au miel de Lasne, fromage de chèvre affiné	€ 19.00
L'escalope de foie de canard poêlée, Infusion de lentilles vertes du Puy parfumée à la pancetta	€ 21.00

Pour terminer

L'assiette de fromages affinés	€ 13,00
Avec le vin	€ 19,00
Le pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé	€ 12.00
Le brownie d'Inès...	€ 12.00
Le dessert du jour	prix du jour



Pour suivre

Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
Le homard et le ris de veau se rencontrent, Dans une nage au coulis de crustacés et petits légumes	€ 35.00
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès	€ 38.50

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 30,00

Forfait vins

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
Merci de nous en informer à la réservation !