Aujourd'hui Menu Déjeuner

35€
Plat

45 €
Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert

55 €
Entrée & Plat & Dessert

Amuse-bouche

Asperge blanche – Crème soufflée de haddock
Assaisonnée d'une vinaigrette iodée, couteau
ou
Œuf de poule bio– Bouillon d'ail rose
Cuit sur le plat, cresson & girolle

Langoustine, lieu & encornet – Bisque safranée
Comme une paëlla, chorizo Ibérique
ou
Canette fermière – Sauce Maltaise
Filet rôti sur la peau, brocoli

Brin d'amour – Sirop de Galabé
Mûre en gelée, pain aux noix grillé

Ou
Menthe – Gelée de Get 27

Sur un crémeux, fraise, melon & feuille cristallisée

Café & Petits Fours

Prix TTC service compris

Today's Lunch Menu

35€
Main course

45€
Starter & Main
or
Main & Dessert

55€
Starter & Main & Dessert

Amuse-bouche

White asparagus – Haddock cream
Iodized dressing, razor clam
Or
Organic hen's egg – Pink garlic broth
Fried watercress & chanterelle mushroom

Prawn, Pollack & squid – Saffron bisque
Like paella, Iberian chorizo
Or
Farm duckling – Maltese sauce
Roasted filet, broccoli

"Brin d'amour" Ewe cheese – "Galabé" sugar syrup
Blackberry jelly, grilled hazelnut bread
Or
Mint – Get 27 jelly
On a cream, strawberry, melon, crystalized leaf

Coffee & Petits Fours

Net prices, service included