

Menu Business à 37 €

Symphonie de Saumon en Tartare, Herbes Fraîches,
Segments d'Orange, Coulis du Maraîcher
(4,12)

Ou

Hot Duck : Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Petit Pain au Lait,
Chicon Caramélisé, Ketchup Maison
(1,3,7,10,12)

Onglet de Bœuf Black Angus Jack's Creek Australie, Cuit au Four Jospier,
Sauce Bercy (échalotte), Pommes de Terre Ecrasées
(1,7,12)

Ou

Filet de Bar Linéaire à la Mousse de Saumon,
Dés de Scampis, Brunoise de Calamar,
Mousseline de Pommes de Terre Vitelotte, Jus Marseillais
(1,2,3,4,7,12,14)

Mousse au Chocolat Blanc, Elixir de Mangue
(3,7)

Ou

Pêche Rôtie à la Badiane, Glace Vanille
(3,7)

Bon Appétit

Menu Business à 37 €

Symphonie de Saumon en Tartare, Herbes Fraîches,
Segments d'Orange, Coulis du Maraîcher
(4,12)

Ou

Hot Duck : Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Petit Pain au Lait,
Chicon Caramélisé, Ketchup Maison
(1,3,7,10,12)

Onglet de Bœuf Black Angus Jack's Creek Australie, Cuit au Four Jospier,
Sauce Bercy (échalotte), Pommes de Terre Ecrasées
(1,7,12)

Ou

Filet de Bar Linéaire à la Mousse de Saumon,
Dés de Scampis, Brunoise de Calamar,
Mousseline de Pommes de Terre Vitelotte, Jus Marseillais
(1,2,3,4,7,12,14)

Mousse au Chocolat Blanc, Elixir de Mangue
(3,7)

Ou

Pêche Rôtie à la Badiane, Glace Vanille
(3,7)

Bon Appétit