

Menu du Midi/Lunch menu
(Hors week-end et jours fériés/except week-end and public holidays)

MENU 22 € (Entrée, Plat et Dessert)
MENU 19€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

Croustillant de moelleux de poisson, julienne de légume, sauce vinaigrette au vinaigre de velours d'agrumes

Crisp mellow fish, vegetable strips, vinaigrette sauce with citrus vinegar
OU/OR

Velouté de potimarron et son filet d'huile de courge, crème de hareng fumé
Cream soup of pumpkin, pumpkin oil, smoked herring cream

Noix de joue et saucisse de porc braisé au vin de Touraine et badiane, cocos Paimpol au chorizo Ibérique

Pork cheek and braised sausage with Touraine wine and anise, Paimpol beans with Iberian chorizo
OU/OR

Poisson du marché, haricot vert façon risotto, sauce lait de coco, jus à la coriandre
Market fish, french beans, coconut sauce, coriander juice

Assiette de fromages
Cheese plate

OU/OR

Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€), petits desserts accompagnés d'un café, thé ou tisane
Chef's café gourmand (suppl. 2.50€), selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

Mirabelle de Lorraine, caramel au beurre salé, mousse de riz au lait en dentelle de poivre de Penja, glace chocolat blanc

Mirabelle of Lorraine, salted butter caramel, rice pudding with Penja pepper, white chocolate ice cream