

MENU AFFAIRES

par Pascal Auger

Du mardi 4 décembre au samedi 8 décembre 2018

Déjeuner à 38€

Carpaccio de lotte mariné à la poutargue,
crèmeux de yaourt grec et concombres

ou

Velouté de chou-fleur et chocolat ivoire,
oeuf 64° lait gélifié, butternut et citron

—

Pièce de veau aux champignons, jus moussé de morilles
granny smith au vinaigre de cidre

ou

Dos de lieu noir confit à l'huile d'olive,
pommes de terre agria à la fourchette, condiment
panais-roquette

—

Tartelette au chocolat noir, origine Madagascar 70%,
poire pêchée à la vanille, glace praliné amandes,
noisettes

ou

Comme un mont blanc, marron, crème aux zestes de
mandarine,
éclats de meringue, sorbet mûres framboises

—

Café

