



# Menu Business

Du lundi au vendredi midi (hors fériés) jusqu'au 22 novembre 2019  
For lunch, Monday to Friday only (november 12 to november 22)



21.-€ - 2 Plats

29.-€ - 3 Plats

Café offert

Velouté de champignons de région, ventrèche de thon de la Guildive, écume de lard paysan

*Velvety mushrooms, Belly of tuna, farmland bacon foam*

ou

Fricassée d'escargots de Bourgogne sautés et épinards, panais, ail doux et cacahuètes torrifiées

*Grilled Burgundy snails with spinach, parsnip, garlic and peanuts*

\*\*\*\*

Dos de merlu saisi sur peau, risotto de lentilles corail, déclinaison de betteraves du potager

*Roasted back of hake, risotto of lentils, beetroot from the kitchen garden*

ou

Quasi de noix de veau rôtie, jus réduit aux câpres, oignons grelots confits, pomme purée et green meat

*Tenderloin of veal, caper sauce, onion preserve, mashed potatoes and radish*

\*\*\*\*

Ananas rôti aux épices, panna cotta romarin et coco, sorbet passion

*Roasted pineapple with spices, panna cotta coconut and rosemary, lemon sorbet*

ou

Ganache chocolat "Vanuari noir 63%" Michel Cluizel, poires et estragon

*Chocolate ganache cream, pears and tarragon*



47.-€

Menu 3 Plats

# Menu Richebourg

Pressé de canette de Challans, foie gras mi-cuit et anguille fumée,

Pinot Noir, agrumes et potiron, mesclun

*Challans duckling, semi-cooked foie gras and smoked eel, Pinot-Noir, citrus fruit and pumpkin, mixed salad leaves*

ou

Noix de Saint-Jacques crues et cuites, raviole ouverte de céleri et pomme Granny, bouillon végétal au mirin

*Raw and cooked scallops, small ravioli with celery and Granny apple, vegetable broth with rice alcohol "mirin"*

\*\*\*\*

Entrecôte de veau Français rôtie aux algues, huîtres "David Hervé" Fines de Claires,

pommes de terre fondantes au beurre salé, carmine et oignons

*Roasted French veal steak with seaweed, Fine de Claire oyster, salted butter potatoes, onions*

ou

Dos de cabillaud confit au vert de blettes, jus de coquillages juste crémé,

radis Green Meat, choux-fleurs et caviar Schrenki

*Back of cod with swiss chard, shellfish in an aromatic stock, radish, cauli-flower and "Schrenki" caviar*

\*\*\*\*

Biscuit Basque, crémeux citron et Limoncello, meringue sèche et verveine du jardin

*"Basque" biscuit, lemon creamy, meringue et verbena from the kitchen garden*

ou

Clémentine de Corse confite, "comme un Mont-Blanc", granité au cassis de Bourgogne

*Candied clementine "like a Mont-Blanc", Burgundy blackcurrant granita*