

Menu Business

*Du lundi au vendredi midi (hors fériés)
jusqu'au 25 octobre 2019*

21.€
2 plats
29.-€
3 plats
Café

Crème Vichyssoise, saumon mariné aux herbes, légumes acidulés

ou

Royale de foies blonds, écume de champignons, noisettes torrifiées, oignons confits

Carré de porc de la ferme de Clavisy rôti,
déclinaison de panais et jus réduit

ou

Dos de lieu jaune saisi sur peau,
risotto crémeux de betteraves, coulis de blettes

Carottes confites au miel et épices, crémeux potimaron et betteraves

ou

Poire pochée au Pinot Noir du Domaine, pain d'épices et cassis

Menu Richebourg

- Midis & Soirs

47.€
Menu
3 plats

Truite de la Chaume marinée aux dernières herbes du potager,
caviar "Schrenki", crème citronnée, légumes croquants, tuile de pain complet

ou

Foie gras de canard grillé, quelques coquillages, pulpe de choux fleurs,
légumes acidulés, bouillon légèrement épicé

Dos de carrelet saisi, vinaigre balsamique blanc de l'huilerie Beaujolaise et cacahuètes,
pâtisson du potager rôti, déclinaison de carottes et oignons confits

ou

Coffre de canette de Challans Label Rouge rôti au soja,
jus de betterave, poireau grillé, céleri braisé

Blanc manger au Gianduja "Michel Cluizel",
cassis éclaté, granité vanille Bourbon

ou

Mille feuille revisité :

Pommes Golden confites, cannelle et estragon,
crémeux caramel beurre salé, granité Manzana

