



Menu Business

Du lundi au vendredi midi jusqu'au 21 février 2020
Monday to Friday noon until February 21, 2020



Oeuf de la ferme du Pontot cuit à 63°C, jus réduit au Pinot Noir, champignons et chips de céréales

Pontot farm egg cooked at 63 ° C, reduced Pinot Noir juice, mushrooms and cereal chips

ou

Déclinaison de carottes et oignons doux, écume de lard

Variation of carrots and sweet onions, bacon foam

Dos de lieu jaune rôti sur peau et olives, betteraves, cassis et mâche

Back of roast pollack on skin and olives, beets, blackcurrant and lamb's lettuce

ou

Epaule d'agneau de Clavisy confite aux fruits du mendiant, boulgour et pousses d'épinards

Lamb shoulder from Clavisy candied with beggar fruit, bulgur and spinach leaves

Crèmeux citron, cake aux agrumes et meringue sèche

Creamy lemon, citrus cake and dry meringue

ou

Tout chocolat Vanuari "Michel Cluizel", poire, menthe et poivre d'Assam

All Vanuari chocolate "Michel Cluizel", pear, mint and Assam pepper

Menu Richebourg

Servi midi & soir - Lunch and Dinner



Paté en croûte de champignons, volaille et foie gras,
gelée de Pinot Noir du Domaine, condiment et jeunes pousses

Pâté in a pastry crust mushroom, poultry and foie gras, Pinot-Noir jelly, condiment and salad

ou

Noix de Saint-Jacques françaises juste saisies, Noilly Prat, déclinaison de panais, quelques agrumes

French kernel of scallop seared, parsnip, citrus fruit

Dos de bar sauvage cuit à l'unilatéral, bouillon réduit et balsamique blanc, céleri et carottes

Back of wild bass cooked on one side, reduced broth and white balsamic, celery and carrots

ou

Carré de côtes de bœuf rôti, pressé de pommes de terre,
choux de Bruxelles et oignons rouges, béarnaise siphonnée

Rack of roast beef ribs, squeezed potatoes, Brussels sprouts and red onions, béarnaise

Sablé breton, pomme golden confite à l'hibiscus, crèmeux de fèves de Tonka, granité vanille Bourbon

"Basque" biscuit, candied golden apple with hibiscus, Tonka bean cream, vanilla Bourbon granita

ou

Onctueux au chocolat La Laguna "Michel Cluizel", biscuit cacao, café et citronnelle

Creamy chocolate cake La Laguna "Michel Cluizel", cocoa biscuit, coffee and lemongrass