

Choix du business lunch pour la semaine

€31,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Salade de Morteau, lentilles beluga cuites au jus d'agrumes,
vinaigrette moutarde à l'ancienne et échalote

...

Carpaccio d'espadon, marinade au yuzu et concombre,
jets de soja

...

Nem de légumes, sauce plum

PLATS



Pintadeau farci aux champignons, mousseline de patate douce,
jus de veau à la Maredret Triplus et estragon

...

Paella aux scampis et chorizo

...

Bourguignon végétarien au tofu et seitan,
cuit à la Waterloo Double Brune

Menu Mont - Saint - Jean

Pour l'ensemble de la table
ET imposé à partir de 10 personnes

€45,00

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Salade de Morteau, lentilles beluga cuites au jus d'agrumes, vinaigrette
moutarde à l'ancienne et échalote

Carpaccio d'espadon, marinade au yuzu et concombre, jets de soja

Nem de légumes, sauce plum

PLATS

Pintadeau farci aux champignons, mousseline de patate douce,
jus de veau à la Maredret Triplus et estragon

...

Paella aux scampis et chorizo

...

Bourguignon végétarien au tofu et seitan, cuit à la Waterloo Double Brune

DESSERTS

Pain perdu, sirop d'érable

...

Poire Nashi pochée au Waterloo Sloe Gin, Belle-Hélène

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 4,00)