

Choix du business lunch pour la semaine

€33,00 (entrée + plat)

ENTRÉES



Artichaut breton, vinaigrette

...

Carpaccio de bœuf maturé fumé, salade de kimchi frais

...

Risotto à la bière Martin's IPA, soupions et asperges vertes

PLATS



Tagliata de bœuf grillé au barbecue, roquette, parmesan, huile de truffe, tomates confites, pommes rissolées

...

Espadon snacké, sauce vierge à la mangue, pastèque, avocat, jeunes oignons

...

Ravioles burrata limone, beurre à la sauge, olives séchées

Menu Mont-Saint-Lean

Proposé pour l'ensemble de la table
et appliqué à partir de 10 personnes

€47,50

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Artichaut breton, vinaigrette

...

Carpaccio de bœuf maturé fumé, salade de kimchi frais

...

Risotto à la bière Martin's IPA, soupions et asperges vertes

PLATS

Tagliata de bœuf grillé au barbecue, roquette, parmesan,
huile de truffe, tomates confites, pommes rissolées

...

Espadon snacké, sauce vierge à la mangue, pastèque, avocat, jeunes oignons

...

Ravioles burrata limone, beurre à la sauge, olives séchées

DESSERTS

Clafoutis aux cerises

...

Coupe mangue-passion, citron, sirop menthe-rhum

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 5,00)