# Choix du business lunch pour la semaine £33,00 (entrée plat)



Os à moelle, court-bouillon aux shiitakés

Filet de colin fumé, salade croquante, mayonnaise chipotle

Velouté de chou-fleur parfumé à l'huile de truffe



Cuisse de lapereau à la bière éphémère de Waterloo, pruneaux, pommes croquettes

Pavé de sandre en écailles de courgette, sauce aux chicons, pommes de terre persillées

Gnocchi au potiron, crème de gorgonzola et copeaux de cantal



### MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

# Entrées

Os à moelle, court-bouillon aux shiitakés

•••

Filet de colin fumé, salade croquante, mayonnaise chipotle

•••

Velouté de chou-fleur parfumé à l'huile de truffe

#### **PLATS**

Cuisse de lapereau à la bière éphémère de Waterloo, pruneaux, pommes croquettes

•••

Pavé de sandre en écailles de courgette, sauce aux chicons, pommes de terre persillées

•••

Gnocchi au potiron, crème de gorgonzola et copeaux de cantal

## **DESSERTS**

Soufflé glacé au chocolat, coulis vanille, kumquats confits

•••

Tartelette Tatin (prévoir 10 min)

•••

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