

# Choix du business lunch pour la semaine

€35,50 (entrée + plat)

## ENTRÉES



Brandade de poisson fumé, huile d'olive au citron kéfir

•••

Terrine maison à la pistache et aux morilles,  
confit d'oignons

•••

Salade de quinoa, mini-falafels,  
vinaigrette à l'orange sanguine

## PLATS



Mignon d'agneau, gratin d'aubergines et feta

•••

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons

•••

Ravioles à la burrata limone,  
coulis de tomates cerises et sauge

# Menu Mont-Saint-Jean

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

€ 49,50

## MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

## ENTRÉES

Brandade de poisson fumé, huile d'olive au citron kéfir

...

Terrine maison à la pistache et aux morilles, confit d'oignons

...

Salade de quinoa, mini-falafels, vinaigrette à l'orange sanguine

## PLATS

Mignon d'agneau, gratin d'aubergines et feta

...

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons

...

Raviolis à la burrata limone, coulis de tomates cerises et sauge

## DESSERTS

Crêpe Mikado farcie à la crème pâtissière

...

Panna cotta à la crème de marron

...

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