

Choix du business lunch pour la semaine

€35,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Os à moelle gratiné, chapelure aux fines herbes

...

Cheesecake à la feta et poisson fumé

...

Potage Argenteuil (crème d'asperges)

PLATS



Pavé de saumon rôti, purée de pommes de terre à l'ail et
à la ciboulette, crème aux chicons

...

Côtes d'agneau, gratin dauphinois, jardinière de légumes,
beurre maître d'hôtel

...

Orecchiette aux petits pois,
burrata et crème citronnée à la sauge

Menu Mont-Saint-Lean

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

Os à moelle gratiné, chapelure aux fines herbes

...

Cheesecake à la feta et poisson fumé

...

Potage Argenteuil (crème d'asperges)

PLATS

Pavé de saumon rôti,

purée de pommes de terre à l'ail et à la ciboulette, crème aux chicons

...

Côtes d'agneau, gratin dauphinois, jardinière de légumes, beurre maître d'hôtel

...

Orecchiette aux petits pois, burrata et crème citronnée à la sauge

DESSERTS

Mousse au chocolat noir et blanc

...

Apfelstrudel, glace au lait d'amande

...

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