

Choix du business lunch pour la semaine

€37,00 (entrée + plat)

ENTRÉES



Artichaut breton, vinaigrette

...

Terrine de cuisses et gésiers de canard au foie gras,
lentilles vertes et corail

...

Toast au saumon mariné maison au Waterloo Oak Gin

PLATS



Steak d'espadon à la plancha, taboulé,
sauce vierge à la nectarine, melon, oignon doux et coriandre

...

Suprême de poulet jaune,
jus de veau à la Waterloo Double Brune et à l'estragon

...

Ravioles burrata limone, bouillon de légumes,
espuma à la Waterloo Blanche

Menu Mont - Saint - Jean

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

€50,00

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Artichaut breton, vinaigrette

...

Terrine de cuisses et gésiers de canard au foie gras, lentilles vertes et corail

...

Toast au saumon mariné maison au Waterloo Oak Gin

PLATS

Steak d'espadon à la plancha, taboulé, sauce vierge à la nectarine,
melon, oignon doux et coriandre

...

Suprême de poulet jaune, jus de veau à la Waterloo Double Brune et à l'estragon

...

Ravioles burrata limone, bouillon de légumes, espuma à la Waterloo Blanche

DESSERTS

Compotée de fraises et rhubarbe, crumble petit beurre, glace au lait d'amande

...

Baba au rhum

...

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