

# Envies du moment

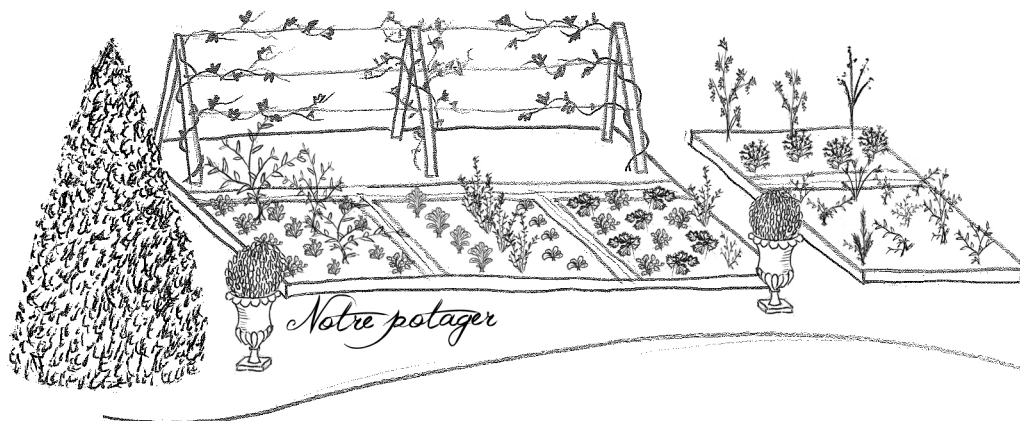
Menu Club - Entrée, plat et dessert	59
Salade de pomme de terre au Raifort vinaigrette à la moutarde de Meaux et truite fumée	22
Carpaccio de veau à l'huile de noisette aubergines confites et vierge aux fruits secs	21
Oeuf «parfait» escargots braisés au vin rouge et poireaux grillés	20
Gambas sautées risotto de fregola sarda, condiments olives et émulsion de poissons de roche	34
Skrei rôti au cajun salade de lentilles à l'Ossau-Iraty, écume au lard fumé	31
Cannelloni de jarret de veau confit crémeux mimolette et jus de viande	32
Les gourmandises	13
Croustillant cacahuète, mousse banane et café torréfié Moelleux à la vanille Bourbon	

# Retour de marché

Chaque jour, le Chef vous propose des mets imaginés sur l'instant et au gré des produits et des saisons.

Turbot aux petits légumes de saison nage de soupe de poisson	50
Paleron grillé à la flamme juste cuit et asperges vertes au sésame	48

Votre déjeuner peut être servi en 1 heure, veuillez le préciser au Maître d'hôtel.



*Andy le jardinier*

Une liste des allergènes se tient à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel

Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.  
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.  
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix nets en euros, taxes et service compris