

Business Lunch

Menu qui varie en fonction des saisons, producteurs & envies du chef

Disponible uniquement le midi, excepté le dimanche et jour férié



Merci de vous diriger vers un menu unique pour l'ensemble de la table

Toute modification dans les menus entraînera un supplément

Entrées

Noix d'entrecôte fumée / Pastèque rôtie / Salicorne / Eau de mûre	25,00€
Pêche du jour / Halloumi snacké au teriyaki / Siphon de petit pois	25,00€
Entrée Signature 2021 : Omble chevalier fumé / Pomme / Concombre / Sorbet Gin	31,00€

Plats

Caille farcie à la pistache / Rhubarbe / Légumes de saison / Jus à la Ducassis	42,00€
Veau snacké / Panacotta de Brocoli / Broccolini / Courgette / Sauce miso	39,00€
Langoustines au chalumeau / Mille-feuille de pomme de terre et aubergine / Anguille fumée / Caviar d'aubergine / Jus de tête bisquée (Disponible selon l'arrivage !)	43,00€

Desserts

Cerise Amarena / Chocolat Manjari / Porto Blanc	13,00€
Coco / Batida / Framboise	12,00€
Dessert Signature 2017 : « Chocolat / Olive Noir / Kalamansi »	15,00€
Assiette de fromage	15,00€

Lorsque vous vous dirigez vers la carte, nous vous demandons de prendre au **minimum 2 services** (entrée / plat OU plat / dessert).

Au-delà de 4 couverts, nous travaillons uniquement en menu pour l'ensemble de la table.

Chaque plat est disponible en végétarien.