

Repas Dominical 65

Entrées à partager

Escargots en persillade
Pâté en croûte de cochon à la pistache
Salade de légumes de saison

Plat au choix

Bar en portefeuille, céleri rôti et chou kale, nage de cidre
Rôti de veau, fricassée de champignons, jus de rôti
Légumes de saison rôtis, halloumi grillé, sauce miel acidulée
Pièce à partager pour deux personnes : Côte de bœuf, pommes de terre grenaille

Buffet de délices sucrés

Sunday Lunch 65

Starters to share

Snails with parsley butter
Pistacchio pâté en croûte
Seasonal vegetable salad

Mains to choose

Seabass, roasted celeriac and kale, cider nage
Veal roast, sautéed mushrooms, roast juice
Roasted garden vegetables, grilled haloumi, tangy honey sauce
Main to share for 2 : Beef Prime rib, roasted baby potatoes

Buffet of sweet delicacies



Repas Dominical Enfants 24

Plat au choix

Bar en portefeuille, céleri rôti et chou kale, nage de cidre

Rôti de veau, fricassée de champignons, jus de rôti

Légumes de saison rôtis, halloumi grillé, sauce miel acidulée

Buffet de délices sucrés

TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS D'UNE AGRICULTURE RAISONNÉE. TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES ET DÉCOUPÉES EN FRANCE. TOUTS NOS POISSONS PROVIENNENT D'UNE PÊCHE RESPONSABLE ET RAISONNÉE. L'ÉQUIPE RESTAURATION MET UN POINT D'HONNEUR À REVALORISER L'ENSEMBLE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES. CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE À LA DEMANDE. PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES INCLUS.

Sunday Kids' Lunch 24

Main to choose

Seabass, roasted celeriac and kale, cider nage

Veal roast, sautéed mushrooms, roast juice

Roasted garden vegetables, grilled haloumi, tangy honey sauce

Buffet of sweet delicacies

ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES COME FROM SUSTAINABLE AGRICULTURE. ALL OUR MEATS ARE BORN, RAISED, AND CUT UP IN FRANCE. ALL OUR FISH COME FROM RESPONSIBLE AND SUSTAINABLE FISHING. THE CATERING TEAM HAS MADE IT A POINT OF HONOR TO RECYCLE ALL FOOD WASTE. ALLERGEN MENU AVAILABLE UPON REQUEST. NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

