
LUNCH 29€

02/07 > 04/07 & 09/07 > 11/07

Carpaccio de tomates Roma
Nectarines & burratina
Vinaigrette miel et vieux balsamique
Roma tomato carpaccio
Nectarine & burratina
Honey and aged balsamic vinaigrette

Ou/Or

Jeunes harengs Maatjes marinés
Carpaccio de melon et betterave
Oignon rouges et condiment raifort-ciboulette
Marinated young maatjes herring
Melon and beetroot carpaccio
Red onion and horseradish-chive condiment

Daurade snackée à la plancha
Salade verte & vinaigrette citron vert
Patates douces & mayo cajun
Riz sauté à l'ananas
Grilled sea bream
Green salad with lime vinaigrette
Sweet potatoes with cajun mayo
Pineapple sautéed rice

Ou/Or

Quasi de veau
Crémeux carottes
Patatines condiment anchois câpres
Jus de veau tranché à l'ail des ours
Veal rump
Creamy carrots
Patatines with anchovy and caper condiment
Sliced veal jus with wild garlic