

Orsi's Business Lunch

Block of Duck Foie Gras with Green Pepper Jelly

Bloc de Foie Gras de Canard, Gelée au Poivre Vert

or

Marinated Salmon with Ginger

Saumon Mariné au Gingembre

or

Burgundy Snails, Very Shell

Escargots de Bourgogne, Très Coquins

or

Red mullet, Golden with Olive Oil

Rouget, Doré à L'Huile d'Olive

*

Sweet Golden Cod, Citrus Juice

Morue Douce Dorée, Jus aux Agrumes

or

Fillet of Sole with Fresh Noodles

Filet de Sole aux Nouilles Fraîches

or

Côtes d'Armor Pot-au-Feu (Sea bream, Sole, Red mullet)

Pot-au-Feu des Côtes d'Armor

or

Grilled Rack of Lamb with Fresh Thyme, Small Vegetables – NZ

Carré d'Agneau Grillé au Thym Frais, Petits Légumes

or

Quail Stuffed with Morels & Foie Gras, Roasted – FR

Caille Farcie aux Morilles & Foie Gras, Rôtie

*

Refined Saint-Marcellin from "Nos Deux Renée

St-Marcellin Affiné de « Nos Deux Renée »

or

Cottage Cheese with Cream

Blanc Battu à la Crème

*

Symphony For The Palace & Exquisite Sweets

Symphonie pour le Palais, Friandises Exquises

70 euros

from Wednesday to Friday: up to 7 guests: Lunch only

With warmth and conviviality