

Business Man & Woman

Bloc de Foie Gras de Canard, Gelée au Poivre Vert

ou

Saumon Mariné au Gingembre

ou

Escargots de Bourgogne, Très Coquins

ou

Rouget, Doré à l'Huile d'Olive

Morue Douce Dorée, Jus aux Agrumes

ou

Filet de Sole aux Nouilles Fraîches

ou

Pot-au-Feu des Côtes d'Armor (Dorade, Sole, Rouget)

ou

Carré d'Agneau Grillé au Thym Frais, Petits Légumes - NZ

ou

Caille Farcie aux Morilles & Foie Gras, Rôtie - FR

ou

Aiguillettes de Canard aux Epices d'Orient - FR

Saint-Marcellin Affiné de « Nos Deux Renée »

ou

Blanc Battu à la Crème

Symphonie Pour Le Palais & Friandises Exquises

70 euros

au déjeuner uniquement du mercredi au vendredi : jusqu'à 7 convives

Les initiales en fin de ligne, désignent l'origine des viandes proposées