

## PLAISIRS DE MIDI

### APÉRITIF DU CHEF

#### ENTRÉES

Sashimi de poulpe aux fèves et aux petits pois

ou

Viande de cheval « terre et mer » aux petites crevettes

ou

Papillote de légumes au beurre de pesto

#### PLATS

Steak russe de thon rossini

ou

Lotte de mer marinée à l'escalivade de carottes  
et à la lactonnaise au safran

ou

Secret de porc ibérique cuit à basse température  
à la pastèque rôtie et aux fruits de saison

#### DESSERTS

Crème de *menjar blanc* aux cerises et à l'anisette

ou

Génoise à la gianduja, dacquoise,  
sorbet à la noix de coco et gel au fruit de la passion

ou

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

38,00 (TVA comprise)

Ce menu sera servi du mercredi midi au vendredi midi, sauf férié  
et ne comprend pas les boissons

### ACCORD METS ET VINS POUR LE MENU PLAISIRS DE MIDI

17,00 (TVA comprise)

Boissons incluses : quatre verres de vins, eaux et café

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste  
des allergènes si vous le souhaitez.

## MIDDAY DELIGHTS

### CHEF'S APPETISER

#### STARTER

*Octopus sashimi with fava beans and peas*

*or*

*Surf and turf of colt with mini-prawns*

*or*

*Vegetable papillote with pesto butter*

#### MAIN COURSE

*Russian tuna steak Rossini*

*or*

*Marinated monkfish with roasted carrots  
and eggless saffron mayonnaise*

*or*

*Iberian pork shoulder cooked at a low temperature  
with roasted watermelon and seasonal fruit*

#### DESSERTS

*Blancmange cream with cherries and anisette*

*or*

*Chocolate panna cotta with roasted walnut ice cream,  
tiger nut soup and citrus veil*

*or*

*Assortment of ice creams and sorbets*

38,00 (VAT included)

*This menu will be served middays from Wednesday to Friday, except holiday.  
Drinks not included*

### WINE PAIRINGS FOR THE MIDDAY DELIGHTS MENU

17,00 (VAT included)

*Beverage pairings: four types of wine, water and coffee*

*In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.*