

Business Lunch

Entrées

Scampis, asperges vertes, thym citronné,
piment doux, ciboulette, jus de cuisson

Ou

Salade de tomates, buratina, basilic, jambon serrano, xérès

Plats

Cœur de cabillaud, tempura d'anchois, légumes du sud,
coulis au basilic

Ou

Tournedos de bœuf, purée d'oignons caramélisés, betteraves
rouges, poireau croustillant, vinaigre de vin rouge

Desserts

Crème brûlée menthe-gingembre-citron vert

Ou

La framboise, gratinée, en sorbet et au naturel

Entrée-plat : 48 € / personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 56 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2015	Grand Marrenon Lubéron, Rhône	36 €	8 €
2015	Domaine Aly Duhr et Fils Pinot Gris Ahn Hohfels, Luxembourg	39 €	9 €
2014	Domaine Bouchard Père et Fils Mâcon-Lugny, Saint-Pierre, Bourgogne	40 €	9 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2015	« M » de Minuty Côtes de Provence	36 €	8 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2010	Château Laclaverie Francs Côtes de Bordeaux, Bordeaux	38 €	8 €
2012	Domaine Grosbot Barbara Saint-Pourçain « Les Ferneaux », Loire	40 €	9 €
2013	Hess Select ♥ Zinfandel, Mendocino County, U.S.A	46 €	10 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Menu du 26 au 30 juin 2017

Business Lunch

Entrées

Tarte fine chaude à la tomate, oignons, anchois

Ou

Darne de saumon mariné, pastèque, pignons de pin, guacamole

Plats

Barbue, courgettes, risotto à l'encre de seiche, sauce vierge

Ou

Carré d'agneau, piperade de légumes,
purée de pommes de terre-basilic, thym-citron

Desserts

Tartelette tiède figues-framboises

Ou

Vacherin abricot-romarin

Entrée-plat : 48 € / personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 56 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2014	«Domaine Clos des Rochers» Pinot Gris Domaine et Tradition, Luxembourg	39 €	8 €
2015	Château Sainte Roseline, Cru Classé ♥ Lampe de Méduse, Côtes de Provence	40 €	9 €
2012	Domaine Bouchard Père et Fils Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	42 €	10 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2016	« M » de Minuty Côtes de Provence	36 €	8 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2013	Muga Reserva Rioja, Espagne	48 €	8 €
2012	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	53 €	9 €
2007	La Tourelle de Croizet-Bages Pauillac, Bordeaux	63 €	9 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Menu du 3 au 7 juillet 2017

Business Lunch

Entrées

Carpaccio de thon, yaourt au wasabi,
salade de fenouil et pomme Granny Smith

Ou

Gaspacho de pastèque, melon, jambon mariné au vinaigre
balsamique, jeunes pousses

Plats

Espadon grillé, wok de légumes au sésame, émulsion bagna cauda

Ou

Canette rôtie, conchiglionis farcis aux champignons,
pak choï, jus corsé

Desserts

Parfait glacé pistache, cœur coulant à la framboise

Ou

Crème brûlée violette-fruites rouges

Entrée-plat : 48 € / personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 56 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2014	«Domaine Clos des Rochers» Pinot Gris Domaine et Tradition, Luxembourg	39 €	8 €
2015	Château Sainte Roseline, Cru Classé ♥ Lampe de Méduse, Côtes de Provence	40 €	9 €
2012	Domaine Bouchard Père et Fils Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	42 €	10 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2016	« M » de Minuty Côtes de Provence	36 €	8 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2013	Muga Reserva Rioja, Espagne	48 €	8 €
2012	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	53 €	9 €
2007	La Tourelle de Croizet-Bages Pauillac, Bordeaux	63 €	9 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Menu du 10 au 14 juillet 2017

Business Lunch

Entrées

Crabe, gelée de tomates vertes, estragon, mayonnaise, citron confit

Ou

Tartare de bœuf snacké, pesto de roquette,
tomates confites et parmesan

Plats

Cœur de cabillaud à l'oseille, écrasée de pommes de terre,
chou romanesco aux noix de cajou

Ou

Dos de lapereau farci à l'estragon, petits pois,
pommes fondantes, jus à l'oignon grillé

Desserts

Profiteroles fraises-tonka

Ou

Ile flottante et caramel

Entrée-plat : 48 € / personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 56 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2014	«Domaine Clos des Rochers» Pinot Gris Domaine et Tradition, Luxembourg	39 €	8 €
2015	Château Sainte Roseline, Cru Classé ♥ Lampe de Méduse, Côtes de Provence	40 €	9 €
2012	Domaine Bouchard Père et Fils Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	42 €	10 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2016	« M » de Minuty Côtes de Provence	36 €	8 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2013	Muga Reserva Rioja, Espagne	48 €	8 €
2012	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	53 €	9 €
2007	La Tourelle de Croizet-Bages Pauillac, Bordeaux	63 €	9 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Menu du 17 au 21 juillet 2017