

Le Chef Christophe Frugier vous propose

FORMULE DEJEUNER

Uniquement sur les suggestions du jour

Boissons non incluses

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 36

Entrée + Plat + Dessert 42

Entrée du jour 19

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figes 25

Saumon fumé de la Maison Nordique, crème fraîche et blinis 21

Burrata di Buffala, mesclun et légumes confits 23

Carpaccio de bœuf Charolais, truffe de printemps, roquette et parmesan 21

~

Plat du jour 33

Traditionnel croque-monsieur, pommes allumettes et salade 23

Steak de thon à la plancha, sauce vierge 34

Filet de daurade royale vapeur, haricots verts et sauce lait de coco curry 29

Poêlée de légumes au wok 24

Pièce du boucher, sauce au poivre et pommes allumettes 34

Suppléments garnitures : Haricots verts, Purée, Frites, Salade, Légumes du jour 7

~

Dessert du jour 11

Assiette de fromages de la Ferme d'Alexandre 16

Chou façon Paris Brest, caramel beurre salé et noisettes 12

Glaces et Sorbets **MÖVENPICK** – Maître Glacier 10

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Framboise, Fraise, Citron, Mangue Passion, Pistache, Coco

Fraises au choix : nature, sucrées, glace vanille ou chantilly 13

Café ou thé gourmand 10

Prix en Euros. Taxes et service 15% inclus

La liste des allergènes est disponible sur demande

Viandes bovines d'origine : France, Italie, Hollande, Allemagne / Viandes de porcs d'origine : France, UK, Espagne / Volailles d'origine : France

Le Chef Christophe Frugier vous propose

LUNCH MENU

Only available with the daily specials

Drinks not included

Starter + Main Course or Main Course + Dessert 36

Starter + Main Course + Dessert 42

Today's Starter 19

Duck foie gras terrine "homemade", fig chutney 25

Smoked salmon from la Maison Nordique, sour cream and blinis 21

Burrata di Buffala, mesclun and confit vegetables 23

Charolais beef carpaccio, spring truffle, arugula, and parmesan 21

~

Today's Main 33

Traditional croque-monsieur, french fries and salad 23

Plancha-grilled tuna steak with sauce vierge 34

Steamed gilt-head bream fillet, green beans and coconut curry sauce 29

Stir-fried vegetables with wok 24

Butcher's cut, pepper sauce, and thin fries 34

Additional side dishes : Green beans, Mashed potatoes, Fries, Salad, Today's vegetables 7

~

Today's Dessert 11

Cheese plate from la Ferme d'Alexandre 16

Choux pastry inspired by Paris-Brest, with salted butter caramel and hazelnuts 12

MÖVENPICK Ice Creams and Sorbets – Maître Glacier 10

Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel, Raspberry, Strawberry, Lemon, Mango Passion, Pistachio, Coconut

Strawberries of your choice : plain, sugar, vanilla ice cream or whipped cream 13

Gourmet coffee or tea 10

Prix en Euros. Taxes et service 15% inclus

La liste des allergènes est disponible sur demande

Viandes bovines d'origine : France, Italie, Hollande, Allemagne / Viandes de porcs d'origine : France, UK, Espagne / Volailles d'origine : France