Jeudis brasero

Buffet

75 € PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

les entrées

Velouté glacé de carottes à l'orange sanguine, gingembre et coriandre fraîche
Focaccia au romarin, crème de burrata fumée et tomates cerises confites
Salade de betteraves rôties, chèvre frais, noix de pécan et vinaigrette au miel
Tartare de thon, avocat, concombre et huile de sésame torréfié
Mesclun aux herbes du jardin
Gaspacho de melon, huile de basilic et gressins au parmesan
Mini tartelette sablée, caviar de poivron rouge et anchois marinés

le brasero

Magret de canard mariné au miso et grillé à la braise, jus réduit au porto
Daurade royale grillée, condiment aux agrumes et huile d'aneth
Échine de porc fermier caramélisée au miel et au piment d'Espelette

les accompagnements

Aubergines grillées à l'ail noir et coriandre fraîche
Courgettes jaunes et vertes au thym et à l'huile d'olive
Pommes de terre grenaille fumées au bois de hêtre et herbes de Provence

les desserts

Les délices sucrés du Chef Vincent Thomassin

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

Jeudis brasero

Buffet

€75 PER PERSON (DRINKS NOT INCLUDED)

starters

Iced carrot soup with orange, ginger and fresh coriander
Rosemary focaccia with smoked burrata cream and candied cherry tomatoes
Roasted beetroot salad with fresh goat's cheese, pecans and honey vinaigrette
Tuna tartare with avocado, cucumber and roasted sesame oil
Mesclun salad with garden herbs
Melon gazpacho, basil oil and parmesan breadsticks
Mini shortbread tartlets, red pepper caviar and marinated anchovies

brasero

Miso-marinated duck breast, charcoal-grilled with a port wine reduction
Grilled sea bream with citrus condiment and dill oil
Farm-raised pork loin caramelised with honey and Espelette pepper

side dishes

Grilled aubergines with black garlic and fresh coriander
Yellow and green courgettes with thyme and olive oil
Baby potatoes smoked with beech wood and Provençal herbs

desserts

Sweet delights by Chef Vincent Thomassin

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.