

Le lunch de la semaine

En entrée

Sashimi d'hamachi, salade d'algues wakame
et concombres, wasabi soja

ou

Oeuf 64°, poêlée de pleurotes, crème de champignons de Paris,
émulsion tartufata, croûtons

En plat

Filet de rouget, boulgour aux petits légumes,
crème au pastis et fenouil croquant

Ou

Osso-bucco, risotto à la milanaise,
gremolata

disponible du lundi au vendredi midi
(hors jours fériés)

28 €