MENU BUSINESS

59€ HT

Sans boisson / Without drink

ENTRÉE / STARTERS

Œufs Parfaits, Velouté de Courgette & Menthe
Émulsion feta, olives Kalamata
Poached Egg, Zucchini and Mint Velouté, feta emulsion, kalamata olives

Caillette de la Commanderie
Toast de pain de campagne, méli-mélo de salade gourmande, pickles de légumes et compotée, jus de viande à la noix
Traditional Meet Balls “Caillette”, Country bread toast, gourmet mixed salad, pickled vegetables and chutney , meat and walnut gravy sauce

PLATS / MAIN COURSES

Magret de Canard Rôti
Fondue de céleri branche et pleurotes d’Eybens, émulsion de gratin dauphinois, sauce grenade
Roasted Duck Breast, braised celery stalk and Eybens oyster mushrooms, emulsion of dauphinois gratin, pomegranate sauce

Tentacules de Poulpe Braisées & Saucisse de Chorizo
Purée de pois chiches, jus corsé
Braised Octopus Tentacles and Chorizo Sausage, mashed chickpeas, gravy sauce

DESSERTS

Pavlova Ondulée
Ananas rôtie et fruit de la passion, glace basilic
Wavy Pavlova, roasted pineapple and passion fruit, basil ice cream

Brownie Chocolat - Noisette
Chantilly vanillé, crème anglaise, glace vanille de Madagascar
Chocolate–Hazelnut Brownie, vanilla whipped cream, crème anglaise, Madagascar vanilla ice cream

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.
*For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d’origine France
Beef, poultry, duck, pork from France