

## MENU « BUSINESS »

Velouté de Lentilles corail, Pistou à la Coriandre

*Lentil-Cream Soup with Coriander-Pesto*

(8)

\*\*\*\*\*

Côte de Veau « Dry Aged » (+- 330 gr)

Sauce aux Morilles

Chicons braisés, Asperges vertes et Mousseline de Carottes

*Dry Aged Veal Chop (+- 330 gr) with Morel Sauce*

*Braised Chicory, Green Asparagus and Carrot Mousseline*

(7, 9)

\*\*\*\*\*

Cheese-Cake, Gelée de Mangue et Framboises

*Cheese-Cake with Mango and Raspberry Gelee*

(1, 3, 7, 8)

\*\*\*\*\*

48 € / personne

CHANGEMENTS DU MENU NE SONT PAS POSSIBLES !

1 Céréales / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait /  
8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésames /  
12 Anhydride sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques