

MENU
déjeuner

○

70€

*en 3 services, du mardi au vendredi
servi de 12h00 à 13h30
hors jours fériés*

la Betterave d'une Ferme du Perche

confite et concentrée, jus onctueux
oxalis et oseille

le Merlan

poireaux et capucine
bouillon mousseux au gingembre

ou

le Boeuf du perche

macéré au garum de petit lait
velour de céleri au beurre noisette

la Poire au miso de pain maison

caramel de bière au pain torréfié



lunch

MENU

○

70€

*3-course , Tuesday-Friday
from 12.00 to 1.30 pm
excluding public holidays*

Beetroot from Une ferme du Perche

candied and concentrated, creamy juice with
Manakara bay, juniper, oxalis and sorrel

Whiting

leeks and nasturium
creamy broth with ginger

or

Beef from the Perche region

macerated with whey garum
velour celery sauce and beurre noisette

Peer

with homemade bread miso
caramel with roasted bread beer

