

MENU L'Esprit des Caves | Semaine du 27/10 au 31/10

Ce menu est servi au déjeuner du mardi au samedi

Ce menu est servi au dîner du mardi au jeudi

Entrée, plat et dessert 35€

Entrée, plat ou plat, dessert 30€

Verre Vin du moment 6€

Feuilletés

Crèmeux de Shiitaké, jaune d'oeuf confit au froid, scarozza en copeaux,
écume de bouillon .

Beignet de lotte, velours de pois chiche et soubressade.

ou

Suprême de volaille farce de girolles, chips de pomme de terre et girolles sautées.

Banon, coulis orange, pain d'épice et pesto d'estragon. (Supplément: 6 euros)

Crème brûlée à l'olive noir, escabèche-prune



Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance

Ou allergie dès la prise de commande

Prix nets, taxes et services inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison élaborés à partir de produit bruts

MENU L'ESprit des Caves | Semaine du 27/10 au 31/10

This menu is served for lunch Tuesday through Saturday

This menu is served for dinner Tuesday through Thursday

Appetizer, main course, and dessert: €35

Appetizer, main course, or main course and dessert: €30

Glass of the wine of the moment: €6

Puff Pastry

Creamy Shiitake, cold-cured egg yolk, shavings of scarmozza,
broth foam

Monkfish fritter, chickpea purée, and sobrasada.

or

Chicken breast stuffed with chanterelles, potato chips, and sautéed chanterelles.

Banon, orange coulis, gingerbread, and tarragon pesto. (Surcharge: 6 euros)

Black Olive Crème Brûlée with Plum Escabeche



Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance

Ou allergie dès la prise de commande

Prix nets, taxes et services inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison élaborés à partir de produit bruts