

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 .

Tentacule de poulpe frits, poivron-ortie.

ou

Viande du jour, accompagnement selon retour du marché.

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

Crème brûlée à l'olive noir, coulis de fruits rouges



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

Fried octopus tentacles, bell pepper and nettle.

or

Meat of the day, with a side dish depending on what's available at the market.

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

Black Olive Crème Brûlée with red berries



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