

MENU L'Esprit des Caves | Semaine du 20/10 au 24/10

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

Pomme Dauphine, crémeux de butternut.

Beignet de lotte, velours de pois chiche et soubressade.

ou

Croquette de canard, gel de câpre, un écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches.

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

Carotte-cake, gel de carotte, fromage frais au citron et pamplemousse



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 20/10 au 24/10

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

Pomme Dauphine, Creamy Butternut Squash Purée

Monkfish fritter, chickpea purée, and sobrasada.

or

Duck croquette, caper gel, and mashed potatoes with fresh herbs.

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

Carrot cake, carrot gel, lemon and grapefruit cream cheese



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