

MENU L'Esprit des Caves | Semaine du 13/10 au 17/10

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

Gravlax de saumon à la betterave, curry de choux-fleur en deux textures.

Gambas au quinoa pimenté, voile de patate douce et pamplemousse.

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)

Cheesecake, sablé cannelle, compote de fruits rouges et figues



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 13/10 au 17/10

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

Beet-cured salmon, cauliflower curry with two textures

Shrimp with spicy quinoa, a thin layer of sweet potato, and grapefruit.

or

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

Shavings of aged Comté cheese, white grapes, lemon balm, and white chocolate.
(Surcharge: 6 euros)

Cheesecake, cinnamon shortbread, red berry and fig compote



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