

LE LUNCH D'HIVER



LES ENTRÉES

Un Carpaccio d'Oranges marinées à la turque, garni de quelques Gambas sautées

OU

Un Joli Céleri du Potager de Munsbach, cuit à l'étouffée
Nappé d'une Crème légère de Truffes noires du Périgord

OU

Un Petit Pot-au-feu de Consommé de Biche
bien garni de sa chair et Légumes d'Hiver

OU

Une Salade tiède de Racines et Légumes du Potager d'Hiver
Vinaigrette à l'Huile de Noisette et aux Truffes noires du Périgord

LES PLATS

Une bonne Bouillabaisse de Poissons de la Pêche quotidienne
Pain grillé à l'Huile d'Olive, Rouille et Fromage râpé

OU

Un sauté d'Octopus à l'Huile d'Olive bien croustillant
et un vrai Risotto à l'Encre de Seiche

OU

Une Goulasch de Chevreuil servie sur une Pomme Cox Orange
préparée au Four du Boulanger, Croquettes de Céleri
et quelques Champignons de Paris

OU

La Joue de Boeuf Pur Race Limousin mijotée au Pinot noir
Petits Lardons et Oignons Grelots sautés & Écrasé de Pommes Charlotte au Beurre

POUR TERMINER

Un bout de Fromage

OU

Les desserts de Luis

**L'ENTRÉE 15€ | LE PLAT 27€ |
LE FROMAGE OU LE DESSERT DE LUIS 10€ |
LE MENU COMPLET 52€**

LES CLASSIQUES

24,50€

FILET AMÉRICAIN « WINDSOR »

Pommes Allumettes Maison
Salade du Marché

OU

LE TARTARE DE BŒUF NATURE À L'HUILE D'OLIVE ET AU WASABI & SON OS À MOELLE AU FOUR

Pommes Allumettes Maison
Salade du Marché

OU

LE TARTARE CÉSAR « ALLER-RETOUR » SUR PAIN GRILLÉ

Pommes Allumettes Maison
Salade du Marché

OU

LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, MARINÉE AU SCHNEITAFIA

Dentelles Briochées et Pommes Cox au Miel

LES SUGGESTIONS JOURNALIÈRES

de Jan & Carlo

LA SUGGESTION D'ENTRÉE

18€

LA SUGGESTION DE POISSON,

PÊCHE QUOTIDIENNE

34€

LA SUGGESTION DE VIANDE

AFFINÉE PENDANT 45 JOURS
PAR NOS SOINS AU DRY AGER

33€
LES 200GR