

## Lunch du 14 au 25 mai 2018

---

### Les entrées

Mesclun d'asperges et frisée fine, jambon Serrano, parmesan, copeaux de foie gras, ricotta et sorbet huile d'olive

Ou

Carpaccio de bœuf, lemon green peper, crème de soja-Wasabi, haricots verts, champignons de Paris, coriandre et oignons rouges

Ou

Chair de crabe, saké, saumon fumé, gratin mascarpone-raifort, Nori, choux fleur râpé et betterave Chioggia

### Les plats

Filet de barbue, beignet de Nobashi, gnocchis, févrette, anguille fumée, pousses d'épinards et vin Jaune

Ou

Œuf parfait (63°), porcelet confit (épaule et lard), lentilles vertes, croutons et soupe de champignons

Ou

Contrefilet de veau, pointes vertes, légumes glacés, rave et croquette d'endives, moutarde violette

### Le dessert

Soupe de fruits rouges, déclinaison autour de la fraise (chantilly, confite au poivre et glace), crumble et Cava

L'entrée et le plat, le prix est de 23.50 €

L'entrée, le plat et le dessert, 29.5 €

L'assiette de fromages par « Maître Corbeau » (10 €)
--