

## FORMULES MIDI

Valable du lundi au vendredi et pendant les vacances scolaires // hors week-ends et jours fériés

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT** **24€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT** **28€**

*Pour les formules midi il n'est pas possible de régler via le QR code Sunday. Règlement au bar uniquement.*

### ENTRÉES

**Carpaccio de merlu au fruit de la passion**

**Terrine de campagne à l'ancienne**, salade verte et cornichons

**Œuf bio parfait** à la crème de maïs

**Cassolette de crevettes et noix de pétoncle**, au lait de coco

### PLATS

**Chili vegan**, riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs

**Tataki de bœuf\***, marinade au gingembre

**Mignon de porc\***, sauce crémeuse au roquefort

**Filet de bar**, sauce vierge et écrasé de pommes de terre maison

### DESSERTS

**Assiette de brie de Meaux**, salade

**Mousse au chocolat**, brisures d'Oreo

**Tarte fine aux pommes**, coulis caramel, boule de glace vanille

**Fontainebleau à l'ananas confit**

**Salade de fruits frais**, tuile de brioche et sorbet à l'orange sanguine

\*Accompagnement au choix : Ecrasé de pommes de terre maison, frites, poêlée de légumes de saison, riz thaï, gnocchis à la crème ou salade verte

## MENU ENFANT JUSQU'À 11 ANS 12€

Plat au choix\*

**Nuggets de poulet**

**Gnocchis à la crème**

**Poisson pané**

Dessert au choix

**Brownie**, noix de cajou

**Mousse au chocolat**, brisures d'Oreo

Boisson au choix

**Jus d'orange**

**Sirop à l'eau**

**Diabolo**

\*Accompagnement au choix :

frites, écrasé de pommes de terre maison ou légumes de saison

## BRUNCH TOUS LES DIMANCHES À PARTIR DE 12H / SUR RÉSERVATION

Coupe de prosecco ou cocktail de bienvenue

Buffet continental salé, sélection de plats maisons de notre Chef & bar à salades. Buffet sucré, desserts maisons // vin et café inclus

**49€ - adulte**

**24€ - enfant de 6 à 11 ans**

**12€ - enfant de 3 à 5 ans**

En savoir plus sur notre brunch

