

# **LES MENUS DU JOUR**

## **Mardi 22 septembre 2020**

*Foie gras froid cuit au torchon, vinaigrette de balsamique et saladine de Veyrier*

\*\*\*

*Rouelles de lotte au jus de sudashi et légumes verts*

\*\*\*

*Dessert du pâtissier*

## **Mercredi 23 septembre 2020**

*Crème de butternut aux éclats de noisettes du Piémont et huile de courge*

\*\*\*

*Onglet de veau aux champignons d'automne*

\*\*\*

*Dessert du pâtissier*

## **Jeudi 24 septembre 2020**

*Fricassée de légumes d'antan aux champignons d'automne*

\*\*\*

*Cigaline de cochon ibérique, purée à l'huile d'olive et petits légumes*

\*\*\*

*Dessert du pâtissier*

## **Vendredi 25 septembre 2020**

*Quelques crevettes grillées en risotto carnaroli et jus de carcasses de homard*

\*\*\*

*Filet de lieu jaune grillé à la plancha, émulsion de jus de yuzu et légumes verts*

\*\*\*

*Dessert du pâtissier*

*Prix : 51 Francs le menu, 22 Francs le plat du jour*

*Les menus publiés dépendent des arrivages de marchandises,  
veuillez nous excuser si parfois nous devons changer un produit*