



La Pomme Cannelle

Business Lunch

Semaines 40 à 44

Business Lunch

Entrées

Carpaccio de saumon d'Ecosse

Poivre rose, citron vert, pickles d'échalote

Ou

Œuf bio cuit parfait

Crevettes grises, moules de bouchot, sauce hollandaise

Plats

Maigre

Moutarde, tomates, tagliatelles de légumes, fèves, jus de viande au balsamique

Ou

Blanc de pintade au citron

Chicons confits, lardons, mousseline de charlotte

Desserts

Vacherin aux pommes Granny Smith

Ou

Paris-Brest à la noisette du Piémont

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 57 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2015	Château Pauqué, Abi Duhr Jungle, Rivaner, Luxembourg	54 €	12 €
2018	Domaine Joseph Mellot Sancerre, La Chatellenie, Loire	54 €	12 €
2017	Domaine Bouchard Père et Fils ♥ Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	68 €	14 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	« M » de Minuty Côtes de Provence	40 €	9 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2014	Rocca di Frassinello Ornello Toscana, Italie	48 €	11 €
2012	Château Siran Margaux, Bordeaux	60 €	12 €
2016	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	64 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Scampis rôtis

Topinambours, noix

Ou

Tarte fine aux champignons sauvages, confiture d'oignons

Plats

Filet de lieu jaune

Croûte d'amandes, ciboulette, piquillos, citron

Ou

Poitrine de cochon grillée

Miel, soja, salade d'endives, jambon cuit

Desserts

Poire pochée, sabayon gratiné

Ou

Tarte chocolat et son duo au caramel

Entrée-plat : 49 € / personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 57 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2015	Château Pauqué, Abi Duhr Jungle, Rivaner, Luxembourg	54 €	12 €
2018	Domaine Joseph Mellot Sancerre, La Chatellenie, Loire	54 €	12 €
2017	Domaine Bouchard Père et Fils ♥ Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	68 €	14 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	« M » de Minuty Côtes de Provence	40 €	9 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2014	Rocca di Frassinello Ornello Toscana, Italie	48 €	11 €
2012	Château Siran Margaux, Bordeaux	60 €	12 €
2016	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	64 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Saumon d'Ecosse en gravlax

Betterave confite, concombre, raifort, sirop de tomates

Ou

Soupe de céleri

Truite fumé, chanterelles, châtaignes

Plats

Barbue à « l'Ostendaise »

Coques, crevettes grises, moules de Zélande, poireaux, vin blanc

Ou

Mignon de veau

Risonis aux champignons sauvages, pignons de pin, choux de Bruxelles, jus à l'ail noir

Desserts

Tartelette figue et agrumes, crémeux pistache

Ou

Religieuse caramel

Entrée-plat : 49 € / personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 57 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2015	Château Pauqué, Abi Duhr Jungle, Rivaner, Luxembourg	54 €	12 €
2018	Domaine Joseph Mellot Sancerre, La Chatellenie, Loire	54 €	12 €
2017	Domaine Bouchard Père et Fils ♥ Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	68 €	14 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	« M » de Minuty Côtes de Provence	40 €	9 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2014	Rocca di Frassinello Ornello Toscana, Italie	48 €	11 €
2012	Château Siran Margaux, Bordeaux	60 €	12 €
2016	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	64 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Carpaccio de lotte

Chou vert, citron confit, tandoori

Ou

Vitello tonnato

Plats

Encornets grillés

Risotto aux herbes, croustillant de légumes, carotte

Ou

Filet de bœuf

Pommes de terre farcies, champignons, moelle, sauce vin rouge

Desserts

Charlotte pomme-poire

Ou

Déclinaison chocolat-orange

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 57 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2015	Château Pauqué, Abi Duhr Jungle, Rivaner, Luxembourg	54 €	12 €
2018	Domaine Joseph Mellot Sancerre, La Chatellenie, Loire	54 €	12 €
2017	Domaine Bouchard Père et Fils ♥ Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	68 €	14 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	« M » de Minuty Côtes de Provence	40 €	9 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2014	Rocca di Frassinello Ornello Toscana, Italie	48 €	11 €
2012	Château Siran Margaux, Bordeaux	60 €	12 €
2016	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	64 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Velouté de poireaux

Moules de bouchot, champignons de Paris

Ou

Carpaccio de biche

Oignons frits, aïrelles, foie gras de canard

Plats

Aile de raie

Chou frisé, betteraves rouges, beurre noisette

Ou

Suprême de pintade

Mousseline de panais, pommes glacées, cidre bouché

Desserts

Brownie chocolat, glace au lait d'amandes

Ou

Entremets noix de coco, fruits exotiques

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 57 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2015	Château Pauqué, Abi Duhr Jungle, Rivaner, Luxembourg	54 €	12 €
2018	Domaine Joseph Mellot Sancerre, La Chatellenie, Loire	54 €	12 €
2017	Domaine Bouchard Père et Fils ♥ Montagny 1 ^{er} Cru, Bourgogne	68 €	14 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	« M » de Minuty Côtes de Provence	40 €	9 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2014	Rocca di Frassinelo Ornello Toscana, Italie	48 €	11 €
2012	Château Siran Margaux, Bordeaux	60 €	12 €
2016	Domaine Bouchard Père et Fils Savigny-Les-Beaune, Bourgogne	64 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier