

Menu Club Affaire Le Saint Estève

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc

Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne
Emulsion à la truffe

Saint- Pierre

rôti au beurre d'anis Bardouin

Fenouil confit / Condiment citron et petits pois
Et/ou

Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet

Filets au beurre d'anchois / Pressé de cuisse croustillante
Oignons braisés aux olives façon pissaladière

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Confiture de saison

et/ou

La douceur . . .

Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

2 Services : 60€

3 Services : 80€

4 Services : 115€

5 Services : 125€

Formule 1 verre de vin et boisson chaude 12€

Formule 2 verres de vin et boisson chaude 16€

Prix nets / Service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition