



La Pomme Cannelle

Business Lunch

Semaines 36 à 40

Business Lunch

Entrées

Carpaccio de gambas

Coriandre, jus de carottes- passion

Ou

Ailerons de volaille au saté, sucrine

Poivrons rouges, sauce cacahuètes

Plats

Daurade grise

Tomates, gingé

Ou

Paleron de bœuf snacké

Pignons de pin, courgettes, balsamique, parmesan

Desserts

Accord abricot-dulcey

Ou

Fraises en déclinaison

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 59 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2016	Maison Chanzy, Jean-Baptiste Jessiaume Clos de la Fortune Monopole, Bouzeron, Bourgogne	40 €	9 €
2017	Château de Schengen Pinot Gris, Luxembourg	48 €	11 €
2015	R de Rieussec Bordeaux	48 €	11 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	Château Sainte-Roseline Cru Classé, Lampe de Méduse, Côtes de Provence	49 €	11 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2016	Domaine Marrenon, Capella Ventoux, Rhône	35 €	8 €
2016	Domaine Faiveley Mercurey, Bourgogne	58 €	12 €
2015	L'Esprit de Chevalier ♥ Pessac-Léognan, Bordeaux	63 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Tataki de saumon d'Ecosse

Jeunes pousses, sésame, soja

Ou

Asperges blanches

Cassis, violette, myrtilles, jambon Serrano mariné

Plats

Scampis rôtis

Risotto, roquette, pignons de pin, sabayon aux crustacés

Ou

Côtes de porcelet

Gnocchis aux herbes, jus de carottes, estragon, oignons des Cévennes

Desserts

L'île flottante

Ou

Tartelette figue-pistache

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 59 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2016	Maison Chanzy, Jean-Baptiste Jessiaume Clos de la Fortune Monopole, Bouzeron, Bourgogne	40 €	9 €
2017	Château de Schengen Pinot Gris, Luxembourg	48 €	11 €
2015	R de Rieussec Bordeaux	48 €	11 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	Château Sainte-Roseline Cru Classé, Lampe de Méduse, Côtes de Provence	49 €	11 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2016	Domaine Marrenon, Capella Ventoux, Rhône	35 €	8 €
2016	Domaine Faiveley Mercurey, Bourgogne	58 €	12 €
2015	L'Esprit de Chevalier ♥ Pessac-Léognan, Bordeaux	63 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Carpaccio de lieu jaune

Fruit de la passion, avocat, croûtons de pain à l'ail, cébettes

Ou

Jeunes légumes et herbes en salade

Burrata, tomates, vinaigre balsamique

Plats

Blanc de barbue

Févettes, graines de sésame, mousseline aux algues

Ou

Faux-filet de bœuf luxembourgeois

Moelle gratinée, salade d'herbes, jus de viande au poivre noir

Desserts

Marmelade de mirabelles, sorbet au thym

Ou

Classique tiramisu

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 59 € / personne

Servi en 90 minute

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2016	Maison Chanzy, Jean-Baptiste Jessiaume Clos de la Fortune Monopole, Bouzeron, Bourgogne	40 €	9 €
2017	Château de Schengen Pinot Gris, Luxembourg	48 €	11 €
2015	R de Rieussec Bordeaux	48 €	11 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	Château Sainte-Roseline Cru Classé, Lampe de Méduse, Côtes de Provence	49 €	11 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2016	Domaine Marrenon, Capella Ventoux, Rhône	35 €	8 €
2016	Domaine Faiveley Mercurey, Bourgogne	58 €	12 €
2015	L'Esprit de Chevalier ♥ Pessac-Léognan, Bordeaux	63 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Carpaccio de bœuf « Harry's Bar »

Ou

Maquereau mariné

Asperges vertes, vinaigrette au miel, fruits rouges

Plats

Féra du lac

Croûte de pain, fenouil, citron vert

Ou

Blanc de pintade

Carottes, cassis, côtes de blettes, noisettes

Desserts

Tatin pomme-oseille

Ou

Cappuccino au café

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 59 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2016	Maison Chanzy, Jean-Baptiste Jessiaume Clos de la Fortune Monopole, Bouzeron, Bourgogne	40 €	9 €
2017	Château de Schengen Pinot Gris, Luxembourg	48 €	11 €
2015	R de Rieussec Bordeaux	48 €	11 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	Château Sainte-Roseline Cru Classé, Lampe de Méduse, Côtes de Provence	49 €	11 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2016	Domaine Marrenon, Capella Ventoux, Rhône	35 €	8 €
2016	Domaine Faiveley Mercurey, Bourgogne	58 €	12 €
2015	L'Esprit de Chevalier ♥ Pessac-Léognan, Bordeaux	63 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier

Business Lunch

Entrées

Crevettes snackées

Compote de tomates vertes et rouges, meringue au togarashi

Ou

Gaspacho andalou

Pain à l'ail, jambon sec

Plats

Pavé de maigre

Crevettes grises, Noilly Prat, tomates, courgettes

Ou

Tournedos de bœuf luxembourgeois

Panais, échalotes frites, jus de carbonade

Desserts

Poire pochée , poivre de Timut, anis

Ou

Finger banane-cacahuète

Entrée-plat : 49 € /personne

Servi en 60 minutes

Entrée-plat-dessert : 59 € / personne

Servi en 90 minutes

Plaisir et découverte autour du vin

à travers notre sélection de la semaine

Blancs

		Bouteille	Verre
2016	Maison Chanzy, Jean-Baptiste Jessiaume Clos de la Fortune Monopole, Bouzeron, Bourgogne	40 €	9 €
2017	Château de Schengen Pinot Gris, Luxembourg	48 €	11 €
2015	R de Rieussec Bordeaux	48 €	11 €

Rosé

		Bouteille	Verre
2018	Château Sainte-Roseline Cru Classé, Lampe de Méduse, Côtes de Provence	49 €	11 €

Rouges

		Bouteille	Verre
2016	Domaine Marrenon, Capella Ventoux, Rhône	35 €	8 €
2016	Domaine Faiveley Mercurey, Bourgogne	58 €	12 €
2015	L'Esprit de Chevalier ♥ Pessac-Léognan, Bordeaux	63 €	13 €

♥ Coup de cœur du sommelier