

DÉJEUNER

LUNCH TIME

(Uniquement le midi du Mardi au Samedi | Only for lunch from Tuesday to Saturday)

Cocktails du Midi

11€

Le Marquis Mule

Gin/Jus de Citron Vert/Ginger Beer

~

Le Bloody de Dion

*Vodka/ Jus Citron/sel au Céleri/Sauce Anglaise/Tabasco vert/Jus de Tomate
'Noire de Crimée'*

~

Voyage à Maubreuil (Sans Alcool)

Sirap 'Pink Pepper'/Jus de Pomelo/Ginger Beer

~

L'Apéritif du Moment

9€

Pet' Nat' IPA

Vin Blanc Effervescent Houblonné

~

Sélection de verres de Vins

9€

Demandez au Sommelier la Sélection de la Semaine

~

Notre Carte des Vins est disponible pour plus de choix...

Ask for our Wine List for more choices...

Régal du Marquis

Bistronomie en 2 étapes

2 Courses Bistronomic Menu

27€

~

Bistronomie en 3 étapes

3 Courses Bistronomic Menu

34€

~

Choisissez la dégustation à l'aveugle ou créez votre propre dégustation en sélectionnant des plats ci-dessous :

Choose the blind tasting or create your own tasting by selecting dishes below:

ENTRÉES | STARTERS

Haricots Vert Primeur, Cerise et Mousse de Noisettes

Green Beans, Cherries and Hazelnut Foam

ou

Vitello Tonnato, Nectarine, Pickles échalotte

Veal, mayonnaise, Shallot Pickles, Nectarine

~

PLATS | MAIN COURSES

Poulpe, Aubergine grillée, Harissa douce ou piquante

Squid, eggplant grilled, sweet or hot harissa

ou

Epaule d'Agneau rosé, Carotte glacée aux épices douces, Pita

Lamb Shoulder, Glazed Carrot with Sweet Spices, Pita

~

DESSERTS | DESSERTS

Nage d'Abricot, Thym Citron, Tarte Normande aux abricots

Abricot Nage, Lemon Thym , Abricot Tart

Ou

Tartelette Fraise et Mélisse du Jardin

Strawberry and Lemon Balm tart from the garden

Festin de Dion

Dégustation à l'aveugle

Bistronomie en 5 étapes

5 Courses Bistronomic Menu

45€

~ Bonne Dégustation | *Enjoy your Tasting* ~