

# *Le Club*

Au Club, la cuisine met à l'honneur le savoir-faire français et la créativité culinaire. Les produits de saison sont travaillés avec soin pour offrir une expérience raffinée et équilibrée, où les saveurs authentiques rencontrent une touche de modernité.

## *LES FORMULES*

(hors boissons)

**Formule rapide - 28€**

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

**Formule plaisir - 32 €**

Entrée + Plat + Dessert

*Bon appétit*

*Tarifs 2026 - nets en euros, service compris*

# Menu

## *ENTRÉES*

Tataki de bœuf aux épices cajun, radis croquants et gingembre frais

Vichyssoise d'asperges blanches délicatement parfumée à l'anis

Maquereau grillé, fraises fraîches, sarrasin torréfié et crème de petits pois

## *PLATS*

Filet de maigre, écume d'oignons doux et fondue de poireaux aux épices bretonnes

Cannellonis à la ricotta, blettes fondantes et menthe fraîche

Épaule d'agneau confite accompagnée de légumes printaniers glacés

## *DESSERTS*

Cheesecake et compotée de rhubarbe acidulée

Charlotte au chocolat et glace aux noisettes torréfiées

Crème d'Ange légère, fraises de saison, sirop d'agave et granola croustillant