

TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

SÉLECTION À LA CARTE

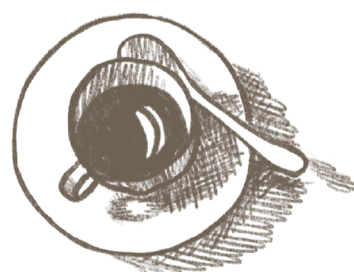
Lobster roll brioche, homard, avocat et honey mustard	31
NYC Bagel saumon fumé, cream cheese, roquette, tomates confites, citron.....	19
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon.....	29
Pêche du jour grillée au barbecue endives rôties, sauce vierge aux agrumes.....	39
Sheperd's Pie parmentier de cochon confit, purée de potimarron au miel, endive et roquette.....	28
Filet de bœuf sauce au poivre noir, frites maison ou purée de pommes de terre	49

ACCOMPAGNEMENTS

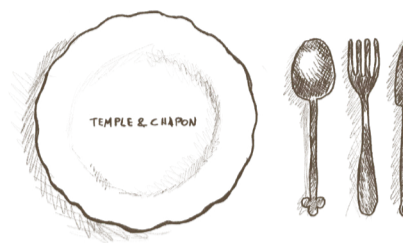
Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée.....	7
Frites maison	7
Carottes rôties au sirop d'érable	7
Purée de pommes de terre	7

DESSERTS

Paris New York chou croquant et ganache crémeuse noix de pécan.....	15
Île flottante rhubarbe et cornflakes	14



TODAY'S SPECIALS



ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 29€
ENTREE/PLAT/DESSERT 34€

ENTREES

Tarte fine aux champignons
jaune d'oeuf confit, réduction de vinaigre balsamique

Carpaccio de maigre sauvage
baies de Timut, noix et radis croquants

Corn Dog
vinaigrette moutarde et miel, légumes en pickles

PLATS

Risotto de petit épeautre
jeunes légumes printaniers, copeaux de parmesan

Aile de raie meunière
citron, câpres, écrasé de pommes de terre Roseval

Voilaille Daudet rôtie
cuisse rôtie, carottes fanes grillées au cumin,
pesto à l'ail des ours

DESSERTS

Sandwich glacé
kumquat, tuile à l'amande, tagète

Mille-feuille
ganache à la cacahuète, cacahuètes caramélisées

Crêpe Cake
crème au thé Earl Grey, sarrasin et bergamote

SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS 12CL

BOURGOGNE : Bourgogne Aligoté - Domaine Boyer Martenot - 2022..... 12
LOIRE : Pouilly-Fumé, Cuvée Silex - Domaine Champeau 2023..... 15

VINS ROUGES 12CL

BOURGOGNE : Coteaux Bourguignons - Domaine Billard - 2023..... 13
BORDEAUX : Montagne - Saint-Emilion Vieux Château Saint-André - 202314



TEMPLE & CHAPON