



Business lunch 2 services € 38

Business lunch 3 services € 49

Menu Lunch uniquement servi le midi

---

4 services € 88

6 services € 125

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Origine et traçabilité de nos viandes et poissons sur demande.

Tout changement au menu fera l'objet d'un supplément de €10

## 4 SERVICES | 6 SERVICES\*

---

### Anguille

Céleri | Concombre | Granny Smith

### Langoustine\*

Betterave rouge | Salicornes | Tagète

### Saint-Jacques

Risotto de Fregola Sarda | Emulsion coraillée

### Chevreuil

Salsifis | Kumquat | Sauce poivrade aux épices

### Chaource\*

Champignons de Paris | Noix belges

OU

### Déclinaison de chocolats\*

Caramel beurre salé | Miso

### Marron

Agrumes | Miel de châtaignier

---

Suggestion du moment: Tartare de boeuf BBB, Caviar Sturia € 20

Supplément fromage travaillé € 12

# CHEMIN DES VIGNES

---

ACCORDS VINS 2 SERVICES 20

ACCORDS VINS 3 SERVICES 30

Disponible uniquement le midi

---

ACCORDS VINS 4 SERVICES 48

ACCORDS VINS 6 SERVICES 72

Vin en accord sur le fromage 10

---

Ces formules existent en demi-verres

# Quartz

RESTAURANT



D. A. Bruno



# Menu de Noël (du 23 au 27 décembre 2024, le soir)

Amuses - bouches

L'Oursin de Bretagne

Caviar Sturia | Emulsion iodée

La Saint-Jacques

Topinambour | Vin rouge | Vadouvan

Le Mulet

Coquillages | Livèche

Le Suprême de Coucou de Malines

Céleri en croûte | Sauce Albufera

Le Brie de Maux à la truffe

Croustillant aux fruits secs | Salade en vinaigrette

Le café

Noisettes | Sauce au café vert

Mignardises

6 Services € 180

Champagne, accords vins, eau, café / thé € 105

Origine et traçabilité de nos viandes et poissons sur demande  
Pour tout changement, un supplément de €10 vous sera demandé.

