

Bienvenue chez BoB !

Grâce à ses marinades et techniques de cuisson, notre Chef vous propose une bistronomie d'inspiration japonaise, légère et pleine de caractère.

Nous vous souhaitons un très bon appétit !

LUNCH 29€ (Lu-Ve)

ENTRÉE

Tartare de saumon, poires & yuzu à l'aneth

Filet de saumon taillé au couteau, relevé d'une brunoise de poires marinées au yuzu et d'une fine touche d'huile à l'aneth. Une entrée tout en fraîcheur, où le fondant du poisson rencontre la douceur fruitée et l'acidité subtile des agrumes.

PLAT

Sauté de cerf Grand Veneur et spätzles dorés

La saison de la chasse s'invite à table avec ce cerf mariné au vin rouge, mijoté lentement avec son bouquet garni, ses légumes aromatiques, une pointe de groseille et de pulpe de tomate. Servi avec des spätzles dorés au beurre maître d'hôtel, persil et citron — un plat généreux et réconfortant.

DESSERT

Tartelette crumble pommes & myrtilles au miel

Fond de tarte sablé, compotée de pommes et myrtilles parfumée au miel, le tout recouvert d'un crumble doré au four à la cassonade. Un dessert tout en douceur, entre croustillant et fondant, pour finir sur une note gourmande.

*

DURANT TOUT LE MOIS D'OCTOBRE

Pour tout déjeuner chez BoB, bénéficiez d'un accès au Spa ! Piscine, jacuzzi, hammam & salle de sport vous attendent.

* Conditions de l'offre

Offre soumise à disponibilité et non disponible les jours fériés. Veuillez réserver à l'avance afin de garantir votre accès. Réservée aux personnes de plus de 16 ans ayant consommé le menu Lunch le jour même. Offre non échangeable, non remboursable et non transposable. Prix service compris.