

MENU 25€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT: 21€
PLAT: 17€

LES ENTRÉES

- ✓ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, DÉS CROUSTILLANTS DE FOCACCIA MAISON
À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE & SHIITAKÉS SAUTÉS EN PERSILLADE
ou
PANA COTTA AU BLEU D'AURILLAC DE LA FROMAGERIE LAMY,
ENDIVES CARMINE & ENDIVES BRAISÉES, POIRES CARAMELISÉES & NOIX GRILLÉES
ou
LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

LES PLATS

- CUBE DE POITRINE DE COCHON CONFITE, SAUCE BARBECUE & THYM,
PURÉE DE POIS CASSÉS & TAGLIATELLES DE CAROTTES CROQUANTES
ou
PAVÉ DE SAUMON FONDANT, ÉCLATS DE PISTACHES TORRÉFIÉES,
SPAGHETTIS FRAÎCHES À LA CRÈME DE PARMESAN & ÉMULSION DE LARD FUMÉ
ou
✓ RISOTTO CRÉMEUX AU CURRY ROUGE THAÏ & CRÈME DE COCO, CHIPS DE NORI À LA FLEUR DE SEL
ou
LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

LES DESSERTS

- "CARROT CAKE" REVISITÉ À LA NOIX DE PÉCAN, GLAÇAGE ROYAL, GELÉE DE CLÉMENTINE VANILLÉE
ou
BABA NAPOLITAIN AU RHUM & AMARETTO, COMME UN TIRAMISU
ou
LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)
ou
AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & PISTACHES +3€
ou
CAFÉ GOURMAND + 2€
ou
THÉ GOURMAND + 3€



EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE

✓ PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

UNIQUEMENT LE MIDI