

Déjeuner

Mi-Mars 2026

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21.00€

Entrée + Plat + Dessert 25.50€

Tartare de Saumon aux Fines Herbes,
Sorbet Vert et Verdure

Os à Moelle Gratiné à la Fleur de Sel,
Chips de Panais, Croûtons Aillés et Jeunes Pousses

Demi St Marcellin Fondu au Miel et aux Noix,
Briwat de Tartiflette et Mesclun

...

Petite Pêche du Moment (selon Arrivage),
Sauce Vin Rouge au Lard Paysan
Cubes de Polenta au Romarin et Légumes Croquants

Demi Coquelet Rôti à la Moutarde à L'Ancienne,
Sauce Crèmeuse aux Olives Noires et Raisins
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes du Marché

Côte de Cochon Grillée,
Sauce Vierge Ibérique aux Tomates Confites,
Galette de Pommes de Terre (Sup.menu 5€)

...

Dessert du Jour

Faisselle, Cubes d'Ananas Rôtis et Granola Oléagineux...

Café Très Gourmand
(selon L'Humeur du Chef) (sup.Menu 5€)

(Dessert à commander en début de repas)