

# Lunch

Entrée et plat 27€

## Entrées 17€

### Boudin noir

anguille fumée/crème de granny smith/galette de sarrasin

\*\*\*

### Espadon mariné

Vinaigrette thon câpres anchois

\*\*\*

### Poulpe

Butternut paprika fumé:sauce pequillos

\*\*\*

### Oeuf 63°

champignons/guanciale/émulsion de cèpes

\*\*\*

### Riz crousti au safran

Tartare de truite saumonée/crème de laitue

## Suggestions

### Terrine de foie gras maison

chutney de mangue/toast 20€

\*\*\*

### Ris de veau

émulsion de champignons/purée de pommes de terre/

légumes croquants 38€

\*\*\*

**Boulets maison/frites/salade 17€**

**Américain minute/frites/salade 19€**

## Uniquement le midi

## Plats 27€

### Boulets maison

frites/salade/mayonnaise

\*\*\*

### Américain maison

frites/salade/mayonnaise

\*\*\*

### Porcelet rosé

Lentilles vertes du Puy/chou noir et saucisse fumée/vinaigrette

\*\*\*

### Agneau tamarin

crème de coing/purée de pdt/sauce tamarin/citron vert

\*\*\*

### Onglet de boeuf

échalotes confites/sauce ribs au soja

\*\*\*

### Suprême de faisan

Chou noir/sauce morteau

\*\*\*

### Lieu noir

Sauce crevettes grises/soja/salicornes