

du midi (lunch only)
ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €
\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Piquillos farcis, Jeunes pousses, pickles, croûtons ou Terrine du chef

\*\* \*\* \*\*

Onglet de Bœuf sauce poivre, Mousseline de panais

oи

Retour de la criée, Polenta aux olives et épinards frais

oи

Plat végétarien (Croziflette, Tofu fumé, Reblochon)

\*\* \*\* \*\*

Assiette de fromage du moment ou Riz au lait coco et caramel

ou

Ile flottante aux pralines roses, crème anglaise pistache et pamplemousse

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Cheverny, domaine Sauger cuvée Tradition 2024 ...6.50 €

- Rouge : AOP Côtes de Provence domaine de La Navicelle, agriculture bio 2021...7 €

## Les softs:

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50  $\in$  Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6  $\in$ 

Unaju...5,30€ (Fraise Basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym)

Orange- Mandarine pétillante, le pressoir du pays basque....5.50 €

<sup>\* &</sup>lt;u>Menu 2 plats du midi</u> : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes