

Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert – 25,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – 20,50 €

Plat – 17,50 €

Uniquement le midi (du lundi au vendredi) sauf jours fériés

Entrée

- Mousse de foie de volaille au porto, pain aux figues, pousses de roquette
- ou**
- Taboulé libanais, crevettes marinées au cumin et herbes fraîches

Plat

- Penne rigate sauce au bleu d'Auvergne, jambon de pays, pousses d'épinards et noix
- ou**
- Filet de sébaste, écrasé de patates douces au curcuma et beurre blanc gingembre citron vert

Dessert

- Mi-cuit chocolat au lait cœur praliné, crème fouettée
- ou**
- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges

Les Fromages

- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges 5,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné, cœur de sucrine et noix 5,50 €

Les Desserts

- Tarte citron basilic déstructurée, éclat de meringue 8 €
- Baba Limoncello, crème fouettée, oranges confites et verre de Limoncello 9 €
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, crème fouettée et glace caramel 8 €
- Tartare mangue ananas au sirop d'hibiscus, sorbet citron vert et tuile au sésame 7,50 €
- Glaces et coupes glacées (demander la carte des glaces)
- Café gourmand 8,50 €
- Thé / Infusion gourmand 9,50 €

Boissons chaudes

- Espresso / décaféiné 2,20 €
- Double espresso / double décaféiné 4 €
- Café noisette / décaféiné noisette 2,40 €
- Capuccino 4,20 €
- Thé vert, thé noir 3 €
- Infusion verveine, tilleul 3 €