

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

ENTREES

Les cromesquis de thon aux herbes / condiment Tzatziki
L'oeuf parfait / velouté de haricots / lardons / émulsion
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

la volaille braisée / sauce au jus de champignons / purée maison
Le biscuit soufflé de merlu-saumon / riz pilaf / sauce curry

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La mousse de fromage blanc en 2 textures / ananas / gel passion
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
grenaille confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression **25€**

**Andouillette de 430grs de la
Maison Braillon (fraise de veau)**
pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

LES PÂTES:

Les Rigatonis à la tomates cuisinée
Aubergines confites et pistou 15€

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

ENTRÉES

Les cromesquis de thon aux herbes / condiment Tzatziki
L'oeuf parfait / velouté de haricots / lardons / émulsion
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

la volaille braisée / sauce au jus de champignons / purée maison
Le biscuit soufflé de merlu-saumon / riz pilaf / sauce curry

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La mousse de fromage blanc en 2 textures / ananas / gel passion
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
grenaille confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression **25€**

**Andouillette de 430grs de la
Maison Braillon (fraise de veau)**
pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

LES PÂTES:

Les Rigatonis à la tomate cuisinée,
Aubergines confites et pistou 15€

