

MIDI

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

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

ENTREES

Le gaspacho de melon épicé / ballotine de courgette grillée et chèvre frais
L'oeuf parfait / onctueuse acidulée à la ciboulette / vierge de tomate
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

la pêche du moment / une version du riz « paëlla » condiment rouille
Le Parmentier d'effiloché de canard / sauce vierge / émulsion de pomme de terre

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème Anglaise au caramel
Le clafoutis au confit de cerises / sorbet yaourt-Basilic

L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

MIDI

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

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

ENTRÉES

Le gaspacho de melon épicé / ballotine de courgette grillée et chèvre frais
L'oeuf parfait / onctueuse acidulée à la ciboulette / vierge de tomate
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

a pêche du moment / une version du riz « paëlla » condiment rouille
Le Parmentier d'effiloché de canard / sauce vierge / émulsion de pomme de terre

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème Anglaise au caramel
Le clafoutis au confit de cerises / sorbet yaourt-Basilic

L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

