

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

Rillette de Lieu au curry vert et coco, Velouté de Butternut

011

Salade de mâche et magret fumé, Betterave, comté et crème à l'Aneth

** ** **

Waterzooï de volaille

oи

Retour de la criée façon Grenobloise

01

Plat végétarien (Lasagne de légumes)

** ** **

Assiette de fromage du moment

ou

Aumonière de fruits frais (figues, poires, kiwi)

oи

Tarte fine aux pommes

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Cour-Cheverny cuvée 1519 de Philippe Sauger 20227 €

- Rouge: AOP Côtes-du-Rhône, cuvée L'Odyssée, domaine du Seigneur 2021...6.50 €

- Rosé: Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...6 €

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

^{*} Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes