

MENU DEJEUNER Du Lundi au Vendredi, Hors WE&jours fériés

Mise en Bouche : Entrée + Plat + Fromage + Dessert 34€

Mise en Bouche : Entrée + Plat + Dessert 30€

Mise en Bouche : Entrée + Plat OU Plat + Dessert 26€

Mise en Bouche : Plat + Café Gourmand 27€50 (Thé + 1€50)

* Croustillant de sardine/salade de pommes de terre/mayo menthe-ail des
ours/coulis tomate/sésame

* Carpaccio de figues fraîches/effiloché canard confit/croûtons/parmesan/pavot

* Dos de lieu noir rôti/avocat confit/ crème citron intense-Carvi/kasha

* Volaille marinée puis rôtie basses températures/confit aubergines-aigre doux

... (COMMANDE EN DEBUT DE REPAS) ...

* Moelleux de chocolat noir/framboises/crémeux rhubarbe...

* Ardoise de fromages locaux

Le Café Gourmand maison du moment (+8€50)

Cuisine maison...Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des
allergènes alimentaires : Gluten/Lactose/Œuf/Traces de Fruits à Coque. Selon le marché, certains
produits peuvent faire défaut alors, des changements subviendront

BOUTEILLE DE VIN SUR TABLE : DROIT DE BOUCHON 15€00

BIERE SUR TABLE : DROIT DE CAPSULE 5€00 75CL/2€00 37.5CL

Formule "EXPRESS" Plat + Dessert 18€50 (à emporter 17€50)

**SERVIE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES D'UNE MÊME TABLE, DISPONIBLE
JUSQU'À 13h00, HORS VENDREDI, QUANTITE LIMITEE, HORS GROUPE**

* Saumon rôti/polenta-vinaigre de Xérès

* Crémeux citron/éclats de meringues

