

Le Menu du Chef

32 € : les 3 plats Entrée + Plat + Dessert

27, 90 € : la formule Entrée + Plat OU Plat + Dessert

LES ENTRÉES

- La panna cotta d'asperges, vinaigrette d'agrumes et coppa séchée
- La pissaladière, galette feuilleté, confit de tomates cerises et oignons, tapenade et glace anchois
- Le croustillant de loup, crème de fenouil et sauce vierge (tomates, échalotes, aneth)

LES PLATS / LES BURGERS

Les accompagnements (une variante est possible)

- Le râble de lapin farci à l' estragon, poêlée de champignons des bois, lardons
- La joue de Bœuf effilochée, légumes vapeur
- Le poisson *du moment*, conchiglioni (pâtes coquillages) farcies aux petits légumes
- Les rognons de veau au Porto, râpé et écrasé de pommes de terre
- La volaille en cordon bleu, risotto de tomates séchées
- Le presa de porc, écrasé de céleri, tagliatelles de légumes
- La spéciale végétarienne, risotto de légumes aux champignons

Nos Burgers : *Le pain est remplacé par des râpés de pommes de terre*

- Le Burger de **Bœuf**, échalotes confites, crispy d'oignons (+ 3 € le double)
fromage à choisir : Reblochon, Munster, Comté
- Le Burger de **Saumon**, échalotes, fines herbes et chèvre frais, râpés au safran

LES FROMAGES et LES DESSERTS À choisir à la prise de commande

- L' assortiment de 3 fromages et son mesclun
- L'assiette de sorbets et glaces maison
- La crème brûlée bergamote
- La fraise / rhubarbe : biscuit, coque chocolat blanc et compotée de rhubarbe, espuma citron et son crumble
- Le cookie, crémeux chocolat, ganache pistache
- Le choux pommes / caramel et sa glace