

# MIDI

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

## ENTREES

La raviole ouverte de céleri / mousseline / brunoise de légumes aux morilles +2€  
L'oeuf parfait / velouté de champignons / croûtons frits / émulsion  
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

## PLATS

Le croustillant de poissons / marinière de poireaux / sauce vin blanc  
La fricassée de rognon / haricots blancs au beurre citron-piment Espelette

## DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée  
La brioche pain perdu / caramel-passion / billes de mangue  
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

**TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU**  
grenailles 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 joues de cochon braisées / courgettes grillées au curcuma / ravigote de fruits

# MIDI

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

## ENTRÉES

La raviole ouverte de céleri / mousseline / brunoise de légumes aux morilles +2€  
L'oeuf parfait / velouté de champignons / croûtons frits / émulsion  
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

## PLATS

Le croustillant de poissons / marinière de poireaux / sauce vin blanc  
La fricassée de rognon / haricots blancs au beurre citron-piment Espelette

## DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée  
La brioche pain perdu / caramel-passion / billes de mangue  
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€**

