

MIDI

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

ENTREES

Le hareng mariné à la scandinave / salade de Fregola sarda...
L'oeuf parfait / soupe froide d'asperges blanches / vierge d'agrumes-noisettes
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

La pêche du moment / tian de tomates-courgettes au thym / caviar d'aubergine
Le paleron de veau braisé à la provençale / marinade de petits pois-jambon

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La mousse de fromage blanc en 2 textures / compotée fraise-rubharbe
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 Brailon (fraise de veau)

pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

Andouillette pour 1 pers 27€

MIDI

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

ENTRÉES

Le hareng mariné à la scandinave / salade de Fregola sarda...
L'oeuf parfait / soupe froide d'asperges blanches / vierge d'agrumes-noisettes
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

La pêche du moment / tian de tomates-courgettes au thym / caviar d'aubergine
Le paleron de veau braisé à la provençale / marinade de petits pois-jambon

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La mousse de fromage blanc en 2 textures / compotée fraise-rubharbe
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 Brailon (fraise de veau)

pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

Andouillette pour 1 pers 27€

