

MENU

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

DE LA SEMAINE

Pannacotta de Feta, vierge de tomates-Feta, pickles de graines de moutarde

ou

Raviole de champignons, shiitakés laqués et thé de champignons

ou

Couteaux et saucisse de chez Romain, jus de viandes (**supp 4€**)

Asperges blanches rôties & fricassée de seiche façon carbonara, siphon encre de seiche et condiment jaune d'oeuf

ou

Ballotine de volaille & farce fine aux tomates confites, vol au vent de courgettes et olives confites, jus provençal et pesto

ou

Tournedos de thon rouge, jus au poivre vert, poêlée de girolles aux cébettes et pomme pailles (**supp 6€**)

Nèfles fraîches et glacées, ganache montée à la fleur de sureau, lemon curd, praliné et crumble aux noisettes

ou

Rhubarbe & pistache, ganache montée à la pistache et tuile croustillante

ou

Création cerise & vanille, confit de griottes, croustillant citron vert et sorbet cerise (**supp 5€**)

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€