MENU DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

Cromesquis de boeuf confit, sauce gribiche et pickles d'oignons rouges

ou

Tartare de truite des Pyrénées & pommes Granny, tarama de betteraves et crackers au sésame doré

ou

Encornets & farce de cochon, crème de chorizo et chips aïoli d'herbes **(supp 5€)**

Ballotine de cuisse de volaille farce mousseline aux champignons, crémeux potimarron, shiitakés laqués et jus réduit puis crémé aux cèpes

ou

Dos de lieu confit, crumble de noisettes, nem croustillant de légumes légèrement mentholé, crème de moules façon marinière

ou

Vol-au-vent de gésiers de canards & fricassée de cèpes, siphon persil et jus crémé **(supp 9€)**

Pistache et Cassis, biscuit moelleux, siphon yaourt, gel cassis et glace pistache

ou

Pommes & caramel, ganache montée vanille, sablé breton à la cannelle, caramel et tuile croustillante

ou

Vacherin façon Mont-Blanc, crème de marron, meringue et crème glacée aux marrons **(supp 5€)**

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT
21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **25€**