

MENU

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

DE LA SEMAINE

Panna cotta d'asperges, crumble aux câpres, tuile d'ail et sauce vierge

OU

Gyozas de canard, jus de veau mentholé

OU

Couteaux & saucisses juste rôtis, jus de viandes et cébette (supp 5€)

Raviole de boeuf confit aux carottes, jus de viande, fricassée de pois maraîchers et oignons grelots, chips de carottes

OU

Seiche panée, ratatouille, aioli et fumet au safran

OU

Tournedos de thon rouge, asperges vertes, jus corsé et mousseline de pommes de terre (supp 6€)

Riz au lait à la fleur d'oranger et vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées et glace à la fleur d'oranger

OU

Crème chibouste, gel passion, crémeux et pétales de framboise, fruits de la passion, meringue et sorbet framboise

OU

Magnum aux noisettes, siphon chocolat au lait et caramel (supp 5€)

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€