

MENU

DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

Yakitori de shiitakés laqués, siphon au miso et crumble

ou

Oeuf parfait & asperges vertes, les pointes rôties, velouté, pickles de moutarde et croûtons de pain

ou

Tartare de thon & pois maraîchers, viniagrette poké aux framboises (supp 5€)

Suprême de volaille contisé à l'ail des ours, gâteau moelleux de pommes de terre, duxelle crémée, fricassée de champignons bruns et jus crémé à l'ail des ours

ou

Fleur de courgette farcie façon niçoise, gnocchis frits, coulis de tomates, siphon à l'ail des ours et tuile de parmesan

ou

Filet de rouget, risotto façon paëlla, jus au spigol et chips de chorizo (supp 6€)

Praliné aux sésame noir et tuile de sésame torréfié, sorbet yuzu, ganache montée au citron vert et gel

ou

Biscuit aux cerises et amandes, gel verveine, crème montée à la cerise, glace aux griottes et cerises Burlat

ou

Tiramisu chocolat & café, crème glacée au chocolat, sauce chocolat et café (supp 5€)

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€