# MENU DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

**Oeuf mollet,** cappuccino de marron, fricassée d'oignons et lard fumé

ou

**Aiguillettes de volaille croustillantes,** tacos de sucrine façon César

ou

**Croque au jambon blanc & à la truffe d'été,** Comté, jus de veau
et siphon au vieux Rodez **(supp 5€)**

---

**Pressé de boeuf comme un bourguignon confit puis snacké,** panais confit
et en mousseline torréfié, jus légèrement cacaoté

ou

**Lamelle d'encornet grillée,** risotto à l'encre de seiche, bisque de
langoustine, aïoli safrané, butternut et salicorne

ou

**Pièce de cochon de la maison Laborie rôtie & St Jacques,** pommes mitrailles
en persillade, crémeux céleri et jus de cochon corsé**(supp 7€)**

---

**Citron de Sicile et huile d'olive,** ganache montée au combava, meringue et glace
vanille à l'huile d'olive

ou

**Chocolat, sésame noir & framboises,** praliné sésame noir, ganache montée au
chocolat Manjari et glace framboise-wasabi

ou

**Cookie aux noix de Pécan,** praliné noisette, glace yaourt
et noix de pécan torréfiées
**(supp 5€)**

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT
**21€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **25€**