

MENU

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

DE LA SEMAINE

Asperges blanches du marché juste rôties, sabayon aux noisettes, crumble de parmesan et crispy de jambon

OU

Tartare de veau aux framboises, pois maraîchers et tarama de betteraves

OU

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

Échine de cochon confite puis snackée, tapenade d'olives noires, frites de polenta et jus crémé

OU

Double ravioli maison, saumon gravlax-ricotta & épinards-mascarpone, tarama d'oeufs de truite, huile d'herbes et sauce crémée au wasabi

OU

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

Tartelette croustillante aux fraises du marché & basilic, rhubarbe pochée et sorbet fraise

OU

Cacahuètes caramélisés et sorbet yuzu, ganache yaourt et crumble

OU

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

ENTRÉE + PLAT
OU 21€

PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€