

MENU

DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

Oeuf mollet, gaspacho de poivrons rouges, mouillette de fromage frais et poivrons confits

ou

Lamelle de seiche façon carbonara, mimosa d'oeuf, crispy de lard et aïoli à l'encre

ou

Croque au jambon blanc, à la truffe d'été et au Comté, crème de parmesan et sucrine **(supp 4€)**

Filet de canette rôti, croquette de gésiers, condiment BBQ aux framboises, betteraves laquées et siphon de moutarde

ou

Tataki de thon, vierge de tomates du marché, houmous d'artichaut, huile d'olive Kalios, salade d'haricot vert du marché

ou

Lotte rôtie au beurre, risotto légèrement safrané, olives concassées et beurre blanc à l'ail des ours **(supp 6€)**

Banane & fruits de la passion, sorbet banane et crumble au poivre

ou

Framboises & tonka, ganache tonka, biscuit joconde, crèmeux framboises et crème glacée à la fève tonka

ou

Vacherin aux fraises & fleur d'oranger, sorbet aux fraises **(supp 5€)**

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€