

MENU

DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI
LE MIDI

Tarte fine aux champignons, tarama et tartare de champignons bruns vinaigrette aux cacahuètes

ou

Panna cotta de poireaux & vinaigrette gribiche aux oeufs, crumble salé, pickles de moutarde et fondu de poireaux

ou

Paté en croûte de cochon au foie gras & Pickles d'oignons rouges (supp 5€)

Pressé de paleron de cochon confit puis snacké, frite de polenta, crème de maïs et jus aux épices cajun

ou

Dos de lieu en croûte de noisettes, risotto au butternut, parmesan, graine de courge et bisque de langoustine

ou

Saint-Jacques rôties, millefeuille croustillant de pommes de terre, jus aux cèpes et shiitaké laqué **(supp 9€)**

Brioche perdue & sorbet citron, crumble de noix, coulis de fruits rouges et chantilly au mascarponne

ou

Châtaignes & chocolat, glace vanille aux oeufs, crumble sarrasin et tuile cacao

ou

Riz au lait vanillé crémeux, caramel beurre salé, muesli maison et glace caramel **(supp 5€)**

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **25€**