

FORMULES DE JEUNER

Semaine 22/04 au 26/04/2024

Disponible uniquement le Midi du Lundi au Vendredi (Hors jours fériés)



Menu 21,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19 €
Plat seul 17 €



Menu 37€

Gravlax de saumon, tartare de légumes, crème de miso

ou

Velouté de maïs, magret de canard fumé, copeaux de parmesan

[9€ à la carte]

Escargots sautés au beurre d'estragon, crème légère de pommes de terres au raifort jambon d'Auvergne croustillant

[14€ à la carte]

Poisson du moment, polenta citronnée, sauce vierge olives et câpres

ou

Filet mignon de porc, écrasé de pommes de terre, sauce moutardée à l'estragon

[17€ à la carte]

Onglet de bœuf au barbecue, pommes de terre nouvelles rôties, asperges, compotées d'oignons, sauce morilles

[25€ à la carte]

Crumble au sarrasin, textures de chocolats

ou

Pain de gènes, ganache montée au romarin, coulis et sorbet fraise

ou

Sélection de Fromages et chutney maison

[9€ à la carte]

MERCI DE NOUS INDiquer TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise