

FORMULES DE JEUNER

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

du 10/06 au 14/06/2024



Menu 21,50€

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



Menu 37€

Soupe de melon aux fruits rouges,
magret de canard fumé

ou

Beignets de légumes, sauce tzatziki

[9€ à la carte]

Escalope de foie-gras poêlée
caramel de fraises aux poivres
de Sichuan, rhubarbe en pickles

[14€ à la carte]

Lieu noir vapeur, fenouil safrané,
coulis de tomate au cumin

ou

Paleron de boeuf braisé, purée de
patate douce, polenta frit, jus de
viande

[17€ à la carte]

Faux-filet grillé au barbecue, rostis
de pommes de terre au cantal
céleris braisés
sauce au porto

[25€ à la carte]

Sablé breton, ganache légère de chocolat au lait, confit de cerises griottes
éclats de pistache

ou

Riz au lait crémeux, ananas rôti, émulsion piña colada

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