

# FORMULES DE JEUNER

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

du 24/06 au 28/06/2024



## Menu 21,50€

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



## Menu 37€

Gaspacho de tomate, légumes  
croquants et huile au basilic

ou

Poireaux en vinaigrette passion, pétales  
de haddock et ravigote

( 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, écrasé de pomme  
de terre à l'huile d'olive et sauce  
vierge au pignon de pin

ou

Filet mignon de porc grillé au  
barbecue, sauce romesco  
et niçoise de légumes

(17€ à la carte )

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

( 25€ à la carte )

Financier à la pistache, marmelade pêche au miel et lavande  
glace pêche de vigne

ou

Choux façon Paris-Brest et glace artisanale à la vanille

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