

FORMULES DEJEUNER

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

du 08/07 au 12/07/2024



Menu 21,50€

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



Menu 37€

Oeuf parfait, crème de haricot coco à
l'huile d'olive et magret de canard
fumé

ou

Taboulé de haddock, huile d'herbes
vinaigrette citron-curry

(9€ à la carte)

Tartare de boeuf à la tomme de
brebis, oeuf parfait, mousserons
marinés à l'huile de noisette

(14€ à la carte)

Poisson du jour, polenta au citron
courgettes au chèvre et coulis de
tomates au cumin

ou

Cuisse de poulet rôties, frites de
patate douce, jardinière de légumes
et jus à l'estragon

(17€ à la carte)

Filet de boeuf grillé, gratin de
pommes de terre au cantal
shiitakés persillés et sauce au
Poivre de Sarawak

(25€ à la carte)

Biscuit pain de gène, crème de basilic, fraises fraîches, sorbet artisanal

ou

Entremets à la noix de coco, tuile croustillante, glace artisanale

ou

Sélection de Fromages d'Auvergne 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