

menu du 22 au 26 Novembre 2021

du lundi au vendredi au déjeuner de 12h à 14h

Plat	14€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	19€
Entrée / Plat / Dessert	24€

Entrées

- Oeuf parfait / velouté de vitelottes / champignons à l'ail
- Cromesquis de riz томатé / espuma mozzarella / pesto de roquette
- Chair de crabe aux fruits de la passion / avocat brûlé / mayonnaise épicée

Plats

- Curry de butternut / noisettes grillées / comté et oignons frits
- Filet de Loup grillé / risotto crémeux au basilic / beurre perlé aux herbes
- Quasi de veau rôti / pomme macaire au parfum de truffe / sauce diable

Desserts

- Assiette de fromages (+3€)
- Café gourmand préparé maison (+3€)
- Riz au lait aux épices douces / ananas confit / mousse au caramel
- Clémentines corses confites / crumble cacao / crémeux citron poivré

A la carte (hors menu déjeuner)

- Tartare de boeuf "Aubrac" / Crème de moutarde / frites maison 18 €
- Salade mêlées / poulet croustillant / croutons à l'ail / sauce Cesar 16€
- Pièce de boeuf "Aubrac" sur le grill / frites maison 23€
- Burger de boeuf "Angus" / crème de cèpes / frites maison 17€
- Gnocchis à la crème de truffe / pecorino râpé / jambon serrano 22€
- Biscuit moelleux au chocolat "au poêlon" / glace vanille 7€