

Menu du 17 au 21 Janvier 2022

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

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

Entrées

- Tartine de brandade de poissons / bisque de langoustines
- Terrine de cochon et foie gras / crème d'oignons / jeunes pousses
- Velouté de carottes fanes / crème curry / graines de courge grillées

Plats

- Risotto de petit épeautre au cantal / champignons persillés
- Rouille de seiche à la Setoise / pommes grenaille grillées / aioli
- Filet de volaille rôti / sauce blanquette à la truffe / légumes d'hiver

Desserts

- Assiette de fromages (+3€)
- Café gourmand préparé maison (+3€)
- Chou au craquelin / ganache montée praliné
- Poires caramélisées à la tonka / crumble cacao

A la carte

(hors menu déjeuner)

- Filet de boeuf "Charolais" grillé / frites maison **24€**
(Supplément foie gras **4€**)
- Burger de boeuf "Angus" / bacon et reblochon / frites maison **17€**
- Gnocchis a la crème de truffe / pecorino râpé / jambon serrano **22€**
- Os à moelle rôti / foie gras poêlé / frites maison **23 €**
- Tartare de boeuf "Aubrac" / crème moutardée / frites maison **18€**
- Biscuit moelleux au chocolat "au poêlon" / glace vanille **7€**

prix net / service compris