

Menu du 16 au 20 Mai 2022

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

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

ENTREES

Poulpe confit à la tomate / artichaut barigoule / parmesan
Vitello-tonato / coeurs de sucrones / câpres a queues
Samossa croustillant / tagliatelles de courgettes / sauce citron vert

PLATS

Filet merlu rôti / risotto vénéré crémeux / beurre perlé aux herbes
Joue de boeuf confite / mousseline carotte-estragon / fenouil épicé
Lasagne végétale de céleri / champignons de paris / confit d'oignons

DESSERT

Pavlova aux cerises confites / ganache fruits rouges / opaline
Pana cotta au chocolats blanc / gaspacho de fraises à la menthe
Café gourmand préparé maison (+3€)
Assiette de fromages (+3€)

A LA CARTE

(HORS MENU DEJEUNER)

Picanha de Boeuf "Angus" / frites maison 24€
(Supplément foie gras 4€)

Burger de boeuf "Charolais" / cheddar fumé / frites maison 17€

Gnochis pöeles aux asperges / crème de parmesan / Serrano 22€

Noix d'entrecôte (1 KG) A PARTAGER / frites maison 56€

Buratta-tomates cerises/pain perdu à l'eau de tomate/gaspacho 17€

Coeurs de sucrones sauce César / poulet croustillant 16€

Biscuit moelleux au chocolat "au poêlon" / glace vanille 7€

prix net / service compris