

Menu du 4 au 8 Juillet 2022

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

-Plat	15€
-Entrée / Plat ou Plat / Dessert	20€
-Entrée / Plat / Dessert	25€

ENTREES

Biscuit moelleux de poisson / soupe de rougets / tapioca soufflé
Croq' volaille au pecorino / crème truffée / mâche à la vinaigrette
Glacé de petits pois / focaccia à l'origan / sauce vierge

PLATS

Daurade grillée / cocos et tomates confites / bouillon mousseux
Tartare de boeuf au couteau / potatoes de grenaille / sauce tartare
Carpaccio de tomates de pays / croustillant de mozzarella / pesto

DESSERT

Chou à la pistache / espuma framboises / opaline poivrée
Vacherin d'été glacé / crémeux passion et bananes rôties
Café gourmand préparé maison (+3€)
Assiette de Brie truffé par nos soins (+3€)

A LA CARTE (HORS MENU DEJEUNER)

Burger de boeuf "ANGUS" / cheddar fumé / frites maison 18€

Gnocchis poêlés aux asperges / crème de parmesan / Serrano 22€

La Picanha de boeuf "Angus" grillée / frites maison 24€

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

Coeurs de sucaines sauce César / Tenders croustillants 16€

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