

# Menu du 19 au 23 Septembre 2022

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

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

## ENTREES

- Velouté de topinambours/crème truffée/chips croquantes
- Croustillant de tête de veau / mangue & gambas grillée
- Espadon fumé / salade de radis & chou chinois au jus de framboise

## PLATS

- Filet de truite aux cacahuètes / potimarron / oignons rôtis
- Filet Mignon grillé / cocos liés au jus de viande / tartine d'ail confit
- Wok au bouillon de cèpes / légumes d'automne sauté

## DESSERT

- La tarte tatin caramélisée / ganache montée vanille
- Sphère croquante à la coco / espuma coco&citron vert
- 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 19€

Gnocchis sautés aux champignons / crème de truffe / Coppa 22€

½ Pigeonneau farci à la truffe d'été / frites maison 24€

Coeurs de sucres sauce César / Tenders croustillants 17€

Biscuit au chocolat " Au Poëlon" / Glace vanille 7€

prix net / service compris