

Menu du 3 au 7 Octobre 2022

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

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

ENTREES

- Gyozas aux crevettes / bouillon Tom-Yum / cebettes
- Poireaux 'crayon' à la vinaigrette / poitrine fumée croustillante
- Gros Paris en tempura / emmental fondant / crème d'oignons

PLATS

- Rouille de seiche à la Sétoise / crouillant d'aïoli
- Epaule d'agneau confite / écrasé de Charlottes à la noisette / jus corsé
- Tourte feuilletée aux champignons / jus miso & échalotes

DESSERTS

- Tartelette fondante aux pommes reinettes / chantilly vanillée
- Finger croquant à la châtaigne / praliné au citron vert
- Café gourmand préparé maison (+3€)
- Assiette de Brie truffé par nos soins (+3€)

A LA CARTE (HORS MENU DEJEUNER)

Burger de bœuf "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€

Cœurs de sucrones sauce César / Tenders croustillants 17€

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

prix net / service compris