

Menu du 21 au 25 Novembre 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 de Lieu à l'Espelette / Bisque de gambas / pickles
- Pastilla de Bœuf épicée / pois chiches aux agrumes & jeunes pousses
- Cromesquis de chèvre coulant / épinards au balsamique / figues & noix

PLATS

- Rouille de seiche à la Sétoise /Pommes grenaille/ Aioli safranée
- Pièce de Veau rôtie / échalotes confites au vin rouge / boulgour au comté
- Cannellonis ricotta & noisettes gratinés au parmesan/potimarron

DESSERTS

- Feuille à feuille de mousse au citron / confit de citron à l'estragon
- Rocher croquant / mousse vanille et chocolat / espuma amandes
- Café gourmand préparé maison (+3€)
- Assiette de Brie truffé par nos soins (+3€)

A LA CARTE (HORS MENU DEJEUNER)

Burger de bœuf "Charolais"/cheddar fumé/frites maison 19€

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

Picanha de bœuf « Gallega » / frites maison 24€

Cœurs de sucres sauce César / Tenders croustillants 17€

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

prix net / service compris