



Menu du 5 au 9 Décembre 2022



Du lundi au vendredi au déjeuner de 12h à 14h	
-Plat	15€
-Entrée / Plat ou Plat / Dessert	20€
-Entrée / Plat / Dessert	25€

ENTREES

- Marinière de pistes et moules sautées / sponge cake persil
- Œuf parfait / Champignons sautés en persillade / Espuma au lard
- Falafels aux aromates / Tzatziki au citron vert / Houmous moutardé

PLATS

- Beignet de julienne / Risotto de potimarron / beurre perlé
- Tataki de bœuf mariné / Céleri confit au beurre / Orge perlée au maïs
- Gnocchis sautés / Mousseline de brocolis / copeaux de parmesan

DESSERTS

- Cheese cake Tonka & caramel / Pop corns caramélisés
- Tarte Amandine aux bananes rôties / Chantilly au nutella
- 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€

Maminha de bœuf « Angus » / frites maison 24€

Mesclun de jeunes pousses / chèvre pané / lardons sautés 17€

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

prix net / service compris