

MENU MIDI SEMAINE

DU MARDI 21 AU VENDREDI 24 JANVIER

UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FERIE
RESERVE POUR LES TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES MENU DE GROUPE OBLIGATOIRE AU-DELA

MENU À 22,00 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU À 30,00 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

PRÉMICES MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX 12,00 €

Le bao au porc, radis, carottes, coriandre et cacahuètes.

Le samoussa au chèvre, compotée d'oignons, anguille fumée, pomme et groseilles.

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Le poulet boucané, sauce chien, purée de manioc, patate douce et banane plantain.

Le risotto de lotte, champignons et courgettes, jus de céleri.

CHARIOT DE FROMAGES 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), chutney, fruits secs et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT AU CHOIX 10,00 €

L'île flottante, crème anglaise, sauce caramel, amandes effilées, sorbet cassis.

Le crumble pomme et miel, crème pâtissière, sorbet pamplemousse.

LE CAFÉ, LE THÉ OU LE DECA 3,50 €

Ce menu a été élaboré par Estelle Kuhler avec la participation de Romain Guery, Etienne Lassalle, Vanessa Bergemine, Léa Ribette et leurs équipes.