

MENU MIDI SEMAINE

MARDI 4 AU VENDREDI 7 FEVRIER 2025

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 rouleau de printemps, sauce Nuoc Mam aux herbes.

La tartine, compotée de poivrons et aubergines, fromage de brebis,
jambon de parme, salade roquette et jalapenos.

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

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Le filet mignon de cochon, sauce charcutière,
purée de pommes de terre, choux de Bruxelles, carottes fanes.

Le panaché de poissons, petits légumes et bouillon Thaï.

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 8,00 €

La tarte citron meringuée et le sorbet litchi.

La crêpe Suzette et sorbet mandarine.

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.