

MENU MIDI DE LA SEMAINE

MARDI 11 AU VENDREDI 14 MARS

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 €

La salade de quinoa aux agrumes, calamars marinés au citron, cumin et coriandre.

L'œuf poché, crème de panais à la vanille, pleurotes et jus corsé.

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

PLAT AU CHOIX 14,00 €

L'agneau épicé et la poêlée de pois chiches aux légumes.

Le poisson de la semaine, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et piperade.

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 tatin aux poires, sauce caramel, chantilly et crème glacée vanille.

Le brownie fondant aux fruits secs, ganache chocolat 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.