



## MENU DU JOUR

### Entrées

Œuf bio mollet-moelleux du Clos Mally à 63°C,  
Crèmeux de Champignons,  
& garniture Bourguignonne en sauce Meurette.

ou

Rillettes de Merlu, coriandre, câpres, focaccia, pickles,  
& Mizuna.

### Plats

Mafé de paleron de bœuf d'Aubrac braisé,  
Pâte de cacahuètes, éclats torréfiés & riz IGP Camargue.

ou

Ravioles de courgette-amandes snackées,  
Tome fraîche des Monts du Cantal, Bouillon d'oignons doux,  
& émulsion parfumée à la sauge.

### Desserts

Brioche perdue Maison,  
Sauce caramel au chocolat Aneo de la Maison Weiss parfumée au rhum  
& crème glacée à l'orge malté.

ou

Crumble de prunes flambé au Calvados.



24€ • Entrée, Plat et Dessert

22€ • Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Du Mardi au Vendredi, au déjeuner uniquement

PRIX EN EUROS NETS TTC / TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE