

BISTRONOMIE
& VINS CHOISIS



MENU DU JOUR

Entrées

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

ou

Rouleau de printemps,
épinards, carottes pickles, céleri,
pousses de haricots mungo, menthe, graines de sésame,
pickles de mirabelles, pâte de miso & sauce aigrelette.

Plats

Marengo de veau de Lozère,
pommes fondantes, câpres à queue,
& poudre d'olives Taggiasche.

ou

Minestrone de légumes d'Automne tomaté, basilic,
& Fusilli de blé dur bio.

Desserts

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

ou

Tarte citron-noisette,
& glace au café.



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