

BISTRONOMIE  
& VINS CHOISIS



## MENU DU JOUR

### Entrées

Œuf mollet-moelleux cuit à 63°C façon Florentine  
épinards, parmesan,  
& sauce béchamel.

ou

Notre saucisson brioché aux pistaches,  
mesclun de salade,  
& jus de cochon.

### Plats

Cuisse de poulet fermier de Lozère confit et rôti,  
pommes paille,  
& jus de volaille à l'oignon.

ou

Gyoza snackés,  
Choux pak choï, oignons cébettes, gingembre, citronnelle, coriandre,  
poêlée de champignons shimeji, somités de choux fleur pickles,  
& bouillon thaï parfumé à l'huile de sésame.

### Desserts

Pavlova citron,  
spoom parfumé au café,  
& glace au miel d'acacia.

ou

Tarte Bourdalou,  
fond de tarte croustillant, crème d'amandes, poires caramélisées,  
& glace à la noix de pécan.



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