

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