

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

Petit Salé,
Palette et Jarret de cochon de Lozère, lentilles vertes du Puys en Velay,
& jus de cochon.

ou

Mac & Cheese,
Fusillis de la Ferme Landrieaux, sauce béchamel,
& cheddar.

Desserts

Banoffee,
compotée de bananes flambées au rhum ambré, spoom dulce de lèche,
& crème glacée à la noix de pécan.

ou

Rocher mangue,
crémeux chocolat infusé au poivre de Voastiperifery,
& sorbet aux fruits exotiques.



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