

BISTRONOMIE  
& VINS CHOISIS



## MENU DU JOUR

### Entrées

L'œuf Bio du Clos Mally mollet moelleux  
Crémeux Champignons, garniture Bourguignonne,  
en sauce Meurette.

ou

Bánh Bao,  
champignons shiitakes, épinards, celeri, carottes, haricots mungo,  
coriandre, mesclun de salade,  
& sauce aigre doux.

### Plats

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

ou

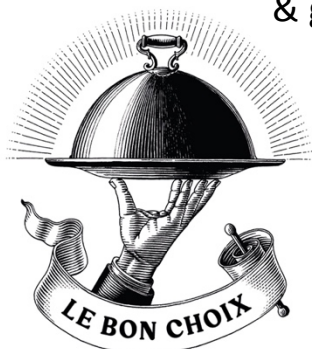
Phô,  
champignons shimeji et noirs, citronnelle, citron vert,  
choux fleur, violet et romanesco, sauce Hoisin, huile de sésame,  
& nouilles de riz.

### Desserts

Banoffee,  
compotée de bananes flambées au rhum ambré, spoom dulce de lèche,  
& crème glacée au pain d'épices.

ou

Tarte Tatin caramélisée,  
& glace au miel de chez Magne.



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