



MENU DU JOUR

Entrées

Poireaux confits,
fritons de tendron de veau Label Rouge de l'Allier, granola de sésame,
& vinaigrette citronnée.

ou

Chausson,
Fondue d'épinards, chèvre frais, parfumée au miel,
& mesclun de jeunes pousses.

Plats

Effilochée de culotte d'agneau de Lozère confit à basse température,
boulgour, raisins blonds,
& jus corsé.

ou

Ravioles,
fromage frais, Comté, Persil, éclats de noix de pécan,
& sauce onctueuse à la crème épaisse.

Desserts

Profiteroles,
crème pâtissière à la vanille de Tahiti, sauce chocolat Li Chu 64% de la Maison Weiss
& sorbet cacao.

ou

Gâteau Creusois,
Crème mascarpone parfumée au citron,
& glace au lait d'amande.



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