



MENU DU JOUR

Entrées

Velouté de panais au cumin,
& crispy d'aiguillettes de poulette des volailles d'Alice.

ou

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

Plats

Poitrine de cochon Label rouge de Lozère confite à 66°C et snackée,
farce à la pistache, polenta snackée,
& jus aux olives de Kalamata.

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