



MENU DU JOUR

Entrées

Notre boudin blanc,
farce mousseline de Sérieole, Cabillaud, Lieu Jaune,
Truite des Monts d'Aubrac,
& gratinée d'une béchamel safranée.

ou

Falafels de lentilles vertes du Puy,
mesclun de jeunes pousses,
& Labneh au Zaatar.

Plats

Pastilla de poulette de volailles d'Alice parfumé au citron confit,
coriandre, menthe fraîche, couscous de légumes,
& son bouillon au paprika fumé

ou

Risotto de coquillettes de la ferme Landrieaux à Thuret,
Comté AOP affiné 8 mois & Jaune d'œuf du clos Mally confit.

Desserts

Forêt Noire,
crèmeux chocolat Li Chu 64% de la Maison Weiss, Griottines à l'eau de vie,
biscuit cuillère cacao imbibé au sirop kirsché, chantilly mascarpone,
& glace maison du moment.

ou

Pan cake moelleux,
Noix de Pecan caramélisées, sauce dulce de lèche,
& sa glace maison



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