

BISTRONOMIE
& VINS CHOISIS



MENU DU JOUR

Entrées

Quiche Lorraine,
Comté, Cheddar,
& pousses de moutarde.

ou

Makis,
carottes, avocats, fromage frais, condiment raifort, chips de nori,
& sauce Hoisin.

Plats

Dodine de poulette des Volailles d'Alice cuite à basse température,
riz vénéré façon pilaf au bouillon de volaille,
& hollandaise parfumée au sumac.

ou

Cannelloni,
ricotta, épinards, petits légumes, béchamel,
& émulsion à l'huile de noisette de l'huilerie de Vensat.

Desserts

Tarte chocolat Li-Chu 64% de la maison Weiss,
spoom café, grué de cacao caramélisé,
& glace dulce de lèche.

ou

Crème caramel renversée,
éclats de chouchous,
& glace au sablé breton.



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