



MENU DU JOUR

Entrées

Asperges blanches de la Ferme Mialon,
crumble de noisettes,
& sauce Mousseline parfumée au café.

ou

Gravelax de bœuf Charolais confit comme un foie gras,
Buns comme un garlic bread,
& roquette.

Plats

Jarret de veau de Lozère façon osso bucco,
Gnocchis de pomme de terre,
& jus aux olives de Kalamata.

ou

Briouates snackés,
courgettes, carottes, champignons de Paris,
& labneh.

Desserts

Cheesecake,
cream cheese citron, biscuit streusel aux amandes,
& glace à l'huile de noisette.

ou

Opéra,

Biscuit cuillère imbibé d'un sirop parfumé au café, crème mousseline,
ganache chocolat Mbô 71% de la Maison Weiss,
& sorbet ananas coriandre.



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