



MENU DU JOUR

Entrées

Sardines de méditerranée grillées,
copeaux de jambon mangalitza, foccacia,
& bouillon de bœuf au poivre voastiperifiery.

ou

Gaspacho de courgettes parfumé à la menthe,
brousse de brebis,
& granola au miel d'Auvergne.

Plats

Culotte d'Agneau de Lozère effilochée et confite au foin,
crème d'ail doux, jardinière de légumes,
& jus corsé.

ou

Polenta crémeuse aromatisée au pistou,
courge rôtie, crumble d'olives kalamata,
& sauce vierge.

Desserts

Sticky toffee pudding,
sauce chocolat blond « Tevenn » 36% de la maison Weiss, noisettes caramélisées,
& glace au lait ribot.

ou

Riz au lait à la vanille Tahitensis,
confit d'abricots, amandes effilées,
& sorbet maison.



26€ • Entrée, Plat et Dessert

24€ • 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