



MENU DU JOUR

Entrées

Cromesquis d'agneau de Lozère à la chapelure Panko,
& sauce yaourt à la grecque parfumée au piment, curry et menthe.

ou

Velouté de potimarron
oeuf mollet moelleux du clos Mally, graines de courges,
& croutons à l'ail.

Plats

Ballotine de volaille fermière farcie d'une mousseline aux champignons shiitake,
mille feuilles de pommes de terre & jus infusé à la marjolaine.

ou

Cocotte de farro façon risotto,
petits légumes & émulsion à l'ail noir.

Desserts

Choux craquelin,
Chantilly pralinée, crémeux citron & crème glacée citron.

ou

Cheesecake,
Confit d'abricot-romarin, crumble d'amandes & glace au lait ribot.

ou

Affogato,
crème glacée à la vanille Tahitensis, café allongé & biscuit cuillère.



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