



MENU DU JOUR

Entrées

Tourte de volaille fermière d'Auvergne,
mousseline, foies, suprêmes, choux vert, mesclun & jus réduit au porto.

OU

Poireaux vinaigrette à l'huile de noix de l'huilerie de Vensat,
jaune d'œuf confit, crumble d'olives & croquettes de légumes.

OU

Œuf du Clos Mally façon Meurette,
garniture bourguignonne, crémeux de champignons, lardons, jus de bœuf corsé,
& mouillettes.

Plats

Paleron de bœuf braisé,
poêlée de haricots verts, pommes grenailles, oignons grelots & jus au vin rouge.

OU

Ravioli ai Carciofi,
farcis aux artichauts, parmesan, brousse de brebis, tombée de tomates cerises plurielles,
& hollandaise à la sauge.

Desserts

Tartelette chocolat au lait « Mahoë » 43% de la Maison Weiss,
noix de pécan, spoom riz au lait & glace cacao-banane.

OU

Beignet de pommes,
Sauce caramel beurre salé & 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