



MENU DU JOUR

Entrées

Poireaux vinaigrette,
ris d'agneau, quenelle de volaille, pickles et jus corsé.

OU

Raviole de pomme de terre et gorgonzola DOP,
bouillon d'oignons doux infusé à l'orge malté & oignons grelots glacés.

OU

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

Plats

Poitrine de veau de Lozère confit 12 heures,
célerisotto & jus au vermouth.

OU

Dahl de lentilles vertes du Puy,
lait de coco parfumé au raz el-hanout & noix de cajou torréfiées.

Desserts

Sablé Breton,
pommes composées, caramel beurre salé, chantilly infusée à la fève de tonka,
& glace au pain d'épice.

OU

Pudding,
dulce de leche & crème glacée citron.

OU

Affogato,
crème glacée à la vanille Tahitensis, espresso & boudoirs.



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