



## MENU DU JOUR

### Entrées

Finger d'échine de cochon de Lozère confite,  
compotée d'oignons rouges & mesclun.

OU

Velouté de poireaux,  
copeaux de vieux Cantal & noisettes torréfiées.

OU

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

### Plats

Pain de Lieu Noir,  
côtes de sucrine poêlée, crémeux de carottes, & sauce grenobloise.

OU

Mille feuilles de céleri,  
pesto de roquette & émulsion parfumée au café.

### Desserts

Comme un Snickers  
biscuit capucine, ganache lactée chocolat « caramelatte » 35% de la Maison Weiss,  
caramel beurre salé & sorbet cacao.

OU

Flan pâtissier à l'orge malté,  
& crème glacée à la brioche maison.

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