



## MENU DU JOUR

### Entrées

Tartine de pieds de cochon à la moutarde pourpre,  
toast de pain de campagne & mesclun.

OU

Céleri rémoulade,  
gaufre aux herbes & pesto viennois.

OU

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

### Plats

Tranche épaisse de palette de cochon marinée aux épices,  
Risotto de petit épeautre au Barolo DOCG, « Cerretta », 2011, Matteo Correggia & jus aux olives.

OU

Pomme Darphin parfumée au curcuma,  
textures d'endives, crémeux et braisées, miel & spoom chèvre frais.

### Desserts

Tarte au chocolat « Mbô » 71% de la Maison Weiss comme un mendiant,  
& glace maison.

OU

Elton Mess,  
meringue suisse, marmelade main de Bouda crémeux citron-basilic,  
segments d'orange sanguine, crème chantilly vanillée & glace au café.

OU

Affogato,  
crème glacée à la vanille Tahitensis, expresso & 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