



MENU DU JOUR

Entrées

Velouté d'asperges parfumé au café,
spoom d'une sauce Maltaise, granola graines de courge-pistaches & cake aux grattons.

OU

Billes de ricotta - parmesan,
& beurre de sauge.

OU

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

Plats

Quenelles de lieu jaune,
lentilles blondes de la Planèze & sauce crémée au curry Madras.

OU

Risotto Carnaroli,
textures de betteraves rouges, Chioggia & câpres frites.

Desserts

Tropézienne,
brioche maison aromatisée à la fleur d'oranger & crème mousseline infusée à la vanille.

OU

Crumble de noisettes,
segments de pamplemousse, crème Chiboust au citron ,
& crème glacée à la tarte citron meringuée.

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