



## MENU DU JOUR

### Entrées

Gyoza,

farce de bœuf, pickles de carottes & chutney de graine de moutarde.

OU

Houmous de poids chiches,

tahin maison, menthe, citron & blinis de sarrasin.

OU

Œuf du Clos Mally façon Meurette,

garniture bourguignonne, crémeux de champignons, lardons, jus de bœuf corsé,  
& mouillettes.

### Plats

Poitrine de cochon fermier label rouge, roulée et confite à basse température,  
cocotte de petits pois, manges tout, haricots verts, pommes de terre ratte & jus à la sarriette.

OU

Pastilla aux épinards, chèvre frais,

jus d'oignons doux, câpres frites, fromage frais monté aux herbes & spoom infusé au curry.

### Desserts

Roulé,

Biscuit cuillère à la marmelade de citron-basilic, crème chantilly, fraises fraîches,  
meringue croquante & crème glacée à la tarte citron meringuée.

OU

Riz au lait,

caramel au rhum Diplomático, crumble de brioche & glace 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