



MENU DU JOUR

Entrées

Salade de poids chiches,
coriandre, chorizo & gravlax de saumon.

OU

Rafraichi de petits pois-menthe,
copeaux de pecorino, olives de kalamata & granola aux graines de courge.

OU

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

Plats

Jarret de veau de Lozère infusé à l'orange et braisé comme un osso-bucco,
gnocchi de pommes de terre, crémeux de carottes des sables & jus corsé.

OU

Lasagnes aux épinards, chèvre frais,
scarmorza fumée & émulsion au thym.

Desserts

Paris-Brest,

Pâte à choux, craquelin, mousseline praliné-noisette,
& crème glacée au yaourt.

OU

Fondant au chocolat « Lichu » 64% de la Maison Weiss,
crème anglaise à l'orge malté & glace 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