



MENU DU JOUR

Entrées

Samoussas de bœuf aux épices cajun,
mayonnaise sriracha infusée au miel & roquette.

OU

Velouté de fèves et petits pois,
tempura de pleurotes à la bière & sauce au yaourt fumé.

OU

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

Plats

Filet de cochon du Bourbonnais label rouge confit à basse température,
textures de maïs & jus au whisky tourbé.

OU

Poireau confit à l'huile de sésame et farci,
fondue de poireaux, cacahuètes torréfiées & sauce vierge aux olives de Kalamata - poivrons.

Desserts

Opéra,

biscuit cuillère imbibé d'un sirop au café, crémeux chocolat « Lichu » 64% de la Maison Weiss
mouseline parfumé à l'arabica & sorbet aux fruits exotiques.

OU

Baba,

pâte à savarin imbibée d'un sirop à la mandarine Napoléon, chantilly à la vanille,
& glace à la tarte citron meringuée.

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