



MENU DU JOUR

Entrées

Wings confits à basse température et caramélisés,
sauce soja, hoisin, siracha, vinaigre de riz, cebettes & mesclun.

OU

Gaspacho andalou,
brousse de brebis, citron confit, piment d'Espelette, mirepoix de poivrons et tomates,
& croutons à l'ail.

OU

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

Plats

Poitrine de cochon de Lozère roulée et confite,
spoom de pommes de terre infusées au foin & jus au thym.

OU

Raviole snackée,
caviar d'aubergine au miso & bouillon thaï.

Desserts

Madeleine garnie au lemon curd,
glaçage rocher partiel & crème glacée au lait d'amande.

OU

Gâteau de semoule,
sauce caramel beurre salé & glace fève de tonka.

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