



MENU DU JOUR

Entrées

Gravlax de saumon,
blinis au sarrasin & crème mascarpone à l'aneth-citron confit.

OU

Poireau confit,
granola de fruits secs, graines de courges & sauce chimichurri.

OU

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

Plats

Dodine de volaille fermière,
frite de polenta, carottes glacées au miel & jus réduit à la bière de la Billd.

OU

Briouat de lentilles vertes du Puy au curry et chèvre frais,
& mayonnaise épicée.

Desserts

Clafouti,
abricots, raisins blonds et cerises, crème anglaise au mélilot,
& glace au lait ribot.

OU

Entremet biscuit moelleux noisette,
crémeux chocolat « Li Chu » 64% de la maison Weiss, noix concassées, mousse caramel,
crémeux chocolat blond « Tevenn » & sorbet à l'huile d'olive.

OU

Affogato, crème glacée à la vanille Tahitensis, espresso & boudoirs maison



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