



MENU DU JOUR

Entrées

Smorrebrod,
tartare de saumon de Norvège, crème d'avocat & pickles.

OU

Velouté de topinambour à l'huile de noisette de « l'huilerie de Vensat »,
chips & brisures de noisettes.

OU

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

Plats

Nougat de poulette des « Volailles d'Alice »,
cranberries, raisins blonds, noisettes, textures de céleri & jus au café.

OU

Choux fleur rôti aux épices cajun, miel et cumin,
crémeux, éclats d'amandes & beurre blanc au curry.

Desserts

Barre chocolatée,
mousse chocolat « Li Chu » 64% de la maison Weiss, grué de cacao, cacahuètes caramélisées,
crème anglaise Dakatine,
& glace au lait d'amande.

OU

Gâteau moelleux,
Bananes caramélisées, caramel beurre salé à la grappa d'amande de la « Maison Nardini »,
& sorbet banane.

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