



MENU DU JOUR

Entrées

Notre saucisson brioché,
mesclun, pickles & jus de cochon.

OU

Velouté de courge musquée,
huile de noix de Vensat, éclats, croutons & spoom beurre noisette.

OU

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

Plats

Tagliatelles alle Vangole,
coques façon marinières.

OU

Tête de veau de Lozère snackée,
frite de polenta & sauce gribiche.

OU

Tortilla de pomme de terre,
chanterelles grises & spoom parmesan.

Desserts

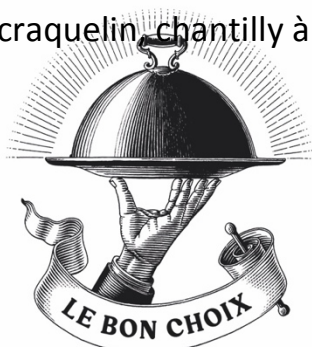
Fondant chocolat «Li Chu» 64% de la maison Weiss ,
crème anglaise, amandes torréfiées & sorbet maison.

OU

Riz au lait d'avoine,
caramel poire vanille.

OU

Choux craquelin chantilly à la vanille Tahitensis, caramel beurre salé & glace 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