



MENU DU JOUR

Entrées

Raviole Won-ton frit,
confit de canard au citron, gel pimenté & mesclun.

OU

Velouté de châtaigne,
croutons dorés à l'ail & hollandaise au miel.

OU

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

Plats

Poitrine de cochon fermier confite à basse température,
lentilles blondes & sauce charcutière.

OU

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

OU

Cocotte de boulgour aux petits légumes,
olives de Kalamata, féta IGP & huile de tagette.

Desserts

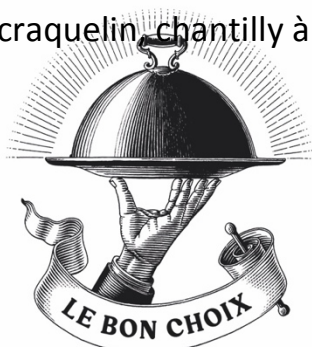
Sablé breton cacao,
ganache montée au chocolat «li chu» 64% de la maison Weiss, cœur praliné amandes,
noisettes torréfiées & crème glacée sablé breton.

OU

Crème brûlée à l'absinthe,
& poires caramélisées.

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