



MENU DEJEUNER

- 2 étapes (entrée-plat ou plat-dessert) - 29€
- 3 étapes (entrée-plat-dessert) - 34€

Entrées

- Le velouté de Panais au café, crumble aux graines de courges, pancetta & pickles de butternut
- Le Chou-fleur : en crème à la vanille & en carpaccio à l'huile d'olive, brisures de châtaignes & tuile salée
- Le gravlax de truite, butternut confit safrané & crème mascarpone aux yuzu (+2€)

Plats

- Le poisson du jour, polenta crémeuse au vieux Parmesan, vierge de légumes & aioli à l'ail noir
- Le filet mignon de Porc, courges rôties & en crème, jus de viande
- Les Gnocchis de pommes de terre, crème de shiitakés, noisettes & Comté

Desserts

- Le Riz au lait à la vanille & caramel au beurre salé
- L'île flottante à l'ananas, citron vert & crème anglaise coco
- Le tarte Tatin aux pommes & fève tonka, crème glacée aux marrons (+2€)
- Le fromage, sélection de la fromagerie Bédarrides (+ 5€)

Menu enfant jusqu'à 12 ans – 16€

- Un sirop, Un plat au choix, 2 boules de glace



Service et TVA inclus