

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES

Compoté de chou rouge au gingembre, gel de kalamansi, oignons nouveaux et pain frit

ou

Betterave cuite au sel, crème de haddock et feuille de citronnier, salade d'herbes et huile de ciboulette

PLATS

Gnocchi, champignons de Paris, crème d'ail et parmesan, épinards, ricotta fumée, pain frit et ciboulette

ou

Poisson du jour, bisque de gambas, patate douce, vierge pamplemousse et coriandre, huile de poireaux

ou

Échine de cochon du Cantal rôtie, purée de chou-fleur fumé au miso, navet boule d'or rôti au miel, trévisse, jus de viande

ou

Magret de canard du Quercy, sauce hoisin et jus de viande, purée de pomme de terre **(pour 2 personnes, +6 €/pers)**

DESSERTS

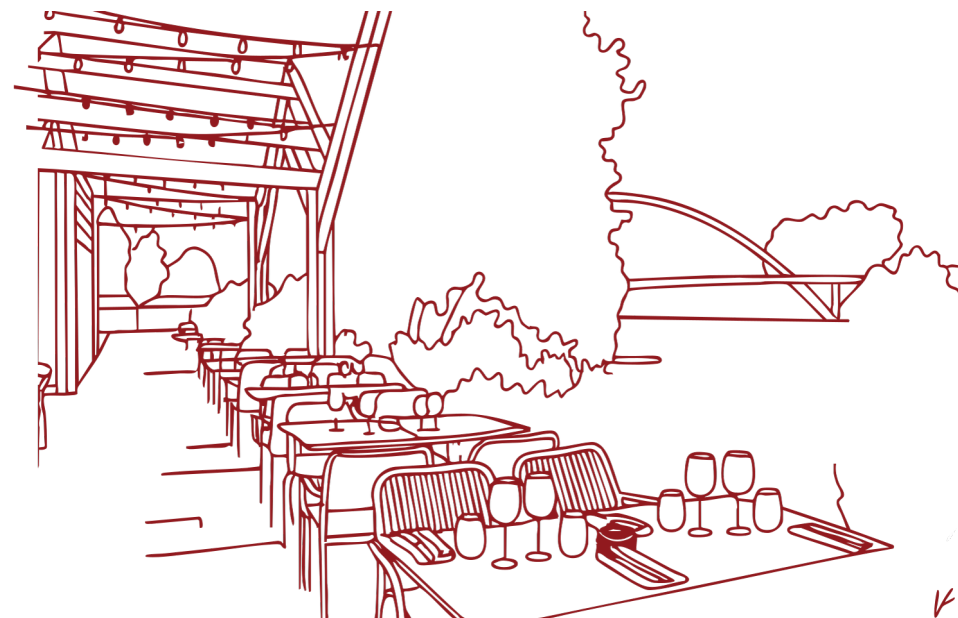
Fondant au chocolat et sorbet aux figues d'été conservées

ou

Cheesecake vanille et citron vert, caramel de lait

ou

Sélection de 2 fromages, confiture du moment **(+2,50 €)**



CARTE DU SOIR

ET JOURS FÉRIÉS

"Nous avons à cœur de travailler avec des produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, qu'il s'agisse de nos légumes, de nos viandes ou de nos poissons. Ils sont travaillés avec amour par notre équipe en cuisine."

APÉRITIFS

Olives vertes **4**

Tarama **7**

Rillettes du moment **7**

Caviar d'artichaut, zaatar **7**

Assiette de prosciutto 24 mois **8**

ENTRÉES

Velouté de courge potimarron, crème au Bleu d'Auvergne, ciboulette, croûtons **8**

Lentilles vertes du Puy au beurre noisette, pleurotes grillées, poitrine de cochon fumée, émulsion châtaigne **10**

Fried chicken, mayo au piment fermenté, paprika fumé, oignons nouveaux **10**

Brioche toastée, Saint-Jacques à cru, iceberg, sauce César, citron vert et ricotta séchée **13**

Prix nets TTC service compris

CARTE DU SOIR

PLATS

Polenta crémeuse au Beaufort, beurre rouge, courge spaghetti, radicchio, salade d'herbes, ricotta fumée et pain frit **19**

Sous-noix de gigot d'agneau, sauce yassa, crémeux de pomme de terre, chou pontoise et jus de viande **24**

Poisson du moment, purée de brocoli, condiment algues et sésame toasté, beurre blanc au citron, courges pickles et purée de citron **24**

Ris de veau caramélisé, jus de viande corsé, crémeux de pomme de terre, vierge aux câpres **42**

Schnitzel de veau, vierge aux câpres, jus de viande, gnocchi au beurre de sauge et citron, ricotta fumée séchée
(pour 2 personnes) 53

DESSERTS

Kiwi français au sirop, mousse yaourt grec, biscuit shortbread, praliné aux graines de courge **8**

Siphon chocolat chaud, glace vanille, streusel cacao, biscuit spéculoos, praliné cacahuète **10**

Chariot de fromages **12**

Prix nets TTC service compris