Menu du midi

(Servi uniquement du mercredi au vendredi et renouvelé toutes les deux semaines hors congés)
(Du 4 au 13 novembre 2026)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

***24€** hors boissons*

***28€** avec un verre de vin* et un café**

Entrée-Plat-Dessert

***29€** hors boissons*

***33€** avec un verre de vin* et un café**

**Voir carte des vins ou nous consulter (Possibilité de remplacer par une bière pression en 25cl)*
**Café Florio (100% Arabica, Torréfaction à l'Italienne)*

Entrées

Œuf parfait en habit de jambon de Parme, crème d'Esaü et croûtons d'épeautre
Ou
Tartare de truite, faisselle et crème de maïs

Plats

Retour de pêche, risotto d'épeautre au citron confit et écume de coquillages
Ou
Magret de canard autour de la carotte et jus à l'orange

Desserts

Brioche perdue, compotée de prunes façon confiture, sorbet au fromage blanc et crème fouettée
Ou
Textures de chocolat et glace à la cacahuète

Tous nos plats sont « faits maison »

Allergènes

***Œuf** : Gluten, œufs, lactose*

***Truite** : Poisson, lactose*

***Retour de pêche :** Lactose, poisson, mollusques*

***Magret** : lactose*

***Brioche perdue :** Lactose, œufs, gluten*

***Chocolat** : Lactose, gluten, arachides*

Prix nets, taxes et service inclus