

Menu du midi

(Servi uniquement du mercredi au vendredi et renouvelé toutes les deux semaines hors congés)
(Du 28 Janvier au 6 Février)

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

Crème de lentilles vertes, œuf parfait, allumettes croustillantes et croûton

Ou

Tartare de saumon et chou-fleur

Plats

Joue de bœuf confite, polenta crémeuse au Ste-Maure et tombée de chou blanc

Ou

Esturgeon en croûte de pain au miso, navet glacé et jus de viande

Ou

Liguine à la truffe fraîche et jambon blanc truffé (supp 4€)

Desserts

Brownie, glace vanille et chantilly mascarpone

Ou

Poire pochée au poivre Voatsiperifery, confit vin et glace chocolat

Tous nos plats sont « faits maison »

Allergènes

Lentille : Lactose, gluten

Saumon : Lactose

Joue de Bœuf : Lactose

Esturgeon : Lactose, gluten

Liguine : Lactose

Brownie : Lactose, gluten

Poire pochée : Lactose, gluten

Prix nets, taxes et service inclus