

# 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